ТВОЯ
ПЕЛЬМЕННАЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пельмени - самое любимое блюдо большинства из нас. Это не только вкусная, но и питательная еда. И несмотря на то что это блюдо отличается своей калорийностью, многие не в силах отказать себе в удовольствии отведать его. Существует большое разнообразие пельменей. Практически у каждого народа имеется свое национальное блюдо, которое в чем-то схоже с этим кушаньем. Прочитав нашу книгу, вы узнаете практически все о пельменях. И если вы до настоящего времени не были поклонником этого блюда, мы уверены, что после чтения вы, выбрав один из рецептов, не устоите и приготовите себе что-нибудь удивительно вкусное.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    - ■
  - Глава 1. Из истории
    - ■
  - Глава 2. Способы приготовления пельменей
    - ■
  - Глава 3. Такие разные пельмени
    - ■
  - Глава 4. Пельмени из мяса
    - ■ Русские
      - ■
    - ■ По-таджикски
      - ■
    - ■ С оливковым маслом
      - ■
    - ■ Московские
      - ■
    - ■ Тушеные
      - ■
    - ■ С грибами и говядиной
      - ■
    - ■ Мясные с капустой
      - ■
    - ■ Острые
      - ■
    - ■ С мясом и кабачками
      - ■
    - ■ Пикантные

- С мясным фаршем и сыром
- С мясом и рубленными яйцами
- Из говядины со шпиком и чесноком
- С мясом и овощами
- Украинские
- С бараниной
- С начинкой из баранины и бобов
- Со свининой
- С сосисочным фаршем
- Деревенские
- Сибирские
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Сибирские особые
- С жареным луком
- Пельмени из мяса птицы
  - Из курицы
  - Из гусиного фарша
  - С грибами и уткой
  - Колдуны
  - Особые

○ Глава 5. Овощные пельмени
- С кабачками и помидорами

- По-одесски
- С кольраби
- Пельмени редкие
- «Шалот»
- «Райские»
- «Неженка»
- «Восточные»
- «Ранние»
- Кукурузные
- С патиссонами
- С капустой
- С зеленым луком, яйцами и фасолью
- С топинамбуром
- С дынно-тыквенным паштетом
- С лапшой и цветной капустой
- С репой и манной кашей
- С кабачками и абрикосами
- С кабачками
- С баклажанами
- Со свеклой
- С овощным фаршем
- Со щавелем

- С кабачками и яблоками
- С морковью
- С тыквой и ананасом
- С перцем и помидорами
- С капустой и морковью
- Пельмени с жареным луком

Глава 6. Грибные пельмени
- «Грибная сказка»
- С грибной начинкой
- С грибами и рисом
- Ассорти
- «В гостях у белочки»
- Классические грибные
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Из шампиньонов
- Из тушеных грибов
- «Мечта лесника»
- «Особые»
- «Вегетарианские»
- «Монастырские»
- «Русское поле»

- «Деликатесные»
- Грибные с ветчиной
- «Ресторанные»
- С солеными грибами
- «Малороссийские»
- «Арийские»
- С опятами
- С белыми грибами
- «Крестьянские»
- «Ассорти»
- «Рижские»
- «Волжские»
- «Сатурн»
- «Полярник»

○ Глава 7. Рыбные пельмени
- Из палтуса
- С начинкой из соленой кеты или семги
- С начинкой из рыбы и квашеной капусты
- С начинкой из трески, кильки или салаки пряного посола
- Из рыбного фарша
- Из хека и копченой салаки
- Из рыбы и гречневой каши

- Из свежей сельди
- С рисом и соусом
- Из соленой трески
- Из рыбы и свинины
- Из хека с рисом
- Из капусты и консервов
- С картофельно-рыбной начинкой
- С селедочно-морковным фаршем
- С кислой капустой и консервами
- С салакой и картофелем
- С творогом и селедочным фаршем
- «Экзотика»
- «Ностальгия по рыбалке»
- Из судака или щуки
- Из отварной рыбы
- Рыбные с окарой
- «Восточные»
- Дальневосточные
- С кальмарами в рыбном соусе
- С рыбным фаршем и морской капустой

○ Глава 8. Пельмени со смешанным фаршем
- Московские, с мясным и капустным фаршем
- Из смешанного фарша, с томатным соусом и

чесноком

- Из фарша свинины и вареных яиц
- Из свинины с рисом
- С мясом, рисом и яйцами
- С картофелем и грибами
- С капустой и вареными яйцами
- Из свинины и свежей капусты
- Из судака, риса и яиц
- Из минтая, вареных яиц и моркови
- Из филе хека и шпика
- Из сала с капустой
- С ливером, морковью и луком
- С сушеными грибами, луком и морковью
- С белокочанной капустой и сушеными грибами
- Свекольные с морковью
- Из говядины и свеклы
- Из тыквы и куриного фарша
- С мясным фаршем и зеленью
- С мясом и рисом
- С рисом и рыбой
- С мясом и овощами
- С рыбой и тушеными овощами

- С рыбным фаршем.
- С рисом и индейкой
- С бараниной и кабачками
- Из мяса индюшки с цветной капустой
- С крабовыми палочками

○ Глава 9. Манты
- С черносливом
- С куриным мясом
- По-узбекски
- Манты с мясом и тыквой
- С мясом и кабачками
- С добавлением окары
- Весенние
- Манты в остром соусе с грибами
- Овощные под белым соусом
- «По-итальянски»
- Картофельные в соусе
- С творогом и вишней
- С чесноком, перцем и сельдереем
- С черемшой по-ногайски
- По-уйгурски, или с абрикосовыми зернами
- Башкирские
- Татарские

- Рыбные
- С белокочанной капустой
- С морковью и яблоками в фасолевом соусе
- С чечевицей
- Из краснокочанной капусты
- Из баклажанов
- Из говядины по-казахски
- С тыквой
- Из брынзы
- Из бараньих почек
- С белыми грибами

Глава 10. Равиоли
- С сыром «Классические»
- С сыром «Нежные»
- С сыром «Студенческие»
- С сыром «Миланские»
- С сыром «Дворянские»
- С сыром «Детские»
- С брынзой «Деревенские»
- С сыром «Оригинальные»
- С сыром в бульоне
- С сыром «Лесные»
- С сыром «Снежные»

- С сыром «Острые»
- С сыром «Ленивые»
- С сыром «Калорийные»
- С сыром «Семейные»
- С курицей
- «Лесные»
- С курицей и капустой
- Пикантные
- По-французски
- Летние
- «Походные»

○ Глава 11. Экзотические пельмени
- С картофелем и имбирем
- Из курицы с рисом и зеленью по-тоскански
- Говяжьи с редькой
- Сладкие пельмени с черникой и корицей
- С рисом
- С бараниной и тыквой
- С окарой
- С окарой и овощами
- Со сладкой окарой
- С творогом
- Пельмени ленивые

- С брынзой
- По-особому
- С печенью, салом и капустой
- С яблоками
- С кукурузной кашей
- Вегетарианские с соевой начинкой
- С фасолью, орехами и грибами
- С мидиями
- Жареные, с квашеной капустой и грецкими орехами
- С капустой и чесночком
- С редькой
- С говяжьей печенью и грибами
- С брынзой, запеченные в омлете

○ Глава 12. Пельмени разных стран
- Дюшбара
- Курзе
- Гиймя-хинкал
- Литовский колдунай
- По-болгарски
- По-итальянски
- «По-венециански»
- Венгерские

- По-немецки
- По-английски
- По-индонезийски
- По-мексикански
- Японские
- По-индийски
- Пакистанские
- По-таджикски
- По-узбекски
- По-туркменски
- По-американски

○ Глава 13. Соусы для пельменей

- Красный
- Томатный
- Луковый острый
- Белый
- С хреном
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Картофельный с хреном
- Из хрена со сметаной
- Анчоусный
- Сметанный

- Сметанный с луком
- Белый с изюмом
- Ореховый
- Соус-«майонез» с крутым яйцом
- Луковый
- С ананасовым соком
- С томатом и базиликом
- Турецкий мятный
- Зеленый
- Тюрингский
- Сливочный
- Соусы к пельменям из рыбы
  - Яично-масляный
  - Белый
  - «Белое вино»
  - Томатный
  - С оливковым маслом
- Соусы для овощных и грибных пельменей
  - Молочный
  - Сметанный
  - Грибной
  - Томатный

- Сметанный с томатом
- С яйцом
- Яичный с молоком
- Яично-масляный
- Яичный с вином
- Сухарный
- «Укропные сливки»
- С шампиньонами

- Соусы для пельменей со сладкой начинкой
- Ванильный
- Ягодный с вином
- Из красного вина
- Шоколадный
- Из кураги

- Глава 14. Как подавать пельмени
- Глава 15. Кулинарные блюда с использованием пельменей
  - Рисовый бульон с пельменями
  - Картофельный суп с мясными пельменями
  - Мясные пельмени с овощным супом
  - Суп крестьянский с мясными пельменями
  - Суп грибной с грибными пельменями
  - Суп грибной с куриными пельменями

- Суп с сыром и мясными пельменями
- Мясные пельмени с овощами
- Мясные пельмени с овощами
- Пельмени с овощной пастой
- Грибные пельмени с овощами
- Грибные пельмени с салатом
- Мясные пельмени с сыром
- Рыбные пельмени в супе
- Пельмени рыбные с зелеными щами
- Рыбные пельмени в супе-пюре
- Рыбные пельмени, жаренные в сметане
- Рыбные пельмени в сметанном соусе
- Мясные пельмени с капустой
- Мясные пельмени с тушеными грибами
- Грибные пельмени с овощной запеканкой
- Мясные пельмени и овощное рагу
- Грибные пельмени в грибном омлете
- Мясные пельмени с картофельным пюре
- Грибные пельмени с капустным рагу
- Рыбные пельмени с рыбным винегретом
- Грибные пельмени с фасолью
- Грибные пельмени с острым гарниром

- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя пельменная

Введение

Уважаемые читатели, у вас в руках сборник рецептов по приготовлению пельменей. Эта книга будет полезна как молодым, так опытным хозяйкам. Мы надеемся, что вы быстро освоитесь в познании премудростей и тонкостей пельменного дела, а кухня станет одним из любимых мест в вашей квартире. Ведь искусство приготовления пельменей состоит из множества секретов, накопленных в течение веков. Знание основных принципов приготовления этого блюда, а также не менее важных мелочей представляет собой целую науку.

В нашей книге вы найдете и исторические сведения об этом великолепном кушанье, что сделает ваше чтение не только познавательным, но и увлекательным. В этой книге изложены как простые рецепты пельменей, которые можно сделать на скорую руку, так и сложные, затейливые, которые потребуют от вас терпения и особого мастерства. Все можно сделать как из общедоступных продуктов, так и из экзотических деликатесов. Своими кулинарными шедеврами вы порадуете родных и близких не только в праздничные дни, но и в обычные будни.

В книге вы найдете описание разных видов пельменей. Вы любите мясные? Смело открывайте четвертую главу. В шестой главе вы найдете рецепты грибных пельменей, а пятая поведает вам об овощных. В других главах изложены способы приготовления овощных, рыбных пельменей, а также рецепты мантов и равиолей.

В главе «Экзотические пельмени» описаны блюда из международного поварского арсенала, рецепты которых можете использовать в домашней кухне. У каждого народа есть свои, «фирменные» рецепты пельменей, в которых отразилась история, обычаи, некоторые особенности, присущие имено этому государству. Опытные повара строго оберегали свои секреты, но в то же время рецепты многих стран становились широко известны, их обогащали новыми ингредиентами применительно к собственным традициям, и так появлялись новые способы приготовления пельменей.

Большинство из вас, несмотря на занятость, с удовольствием уделяют время возне с лепкой пельменей, стараясь вкусно накормить свою семью и друзей. И в этом вам помогут всевозможные приспособления, о которых вы узнаете в одной из глав нашей книги.

Если вам незнакомы многие рецепты, способы приготовления, соусы для пельменей, если вы не знаете, как

правильно подавать их к столу – читайте нашу книгу, и вы найдете ответы на все свои вопросы.

Глава 1. Из истории

В 1879 году в Нижнем Новгороде была издана брошюра «Песни про пельмени», где эпиграфом стояли строки: «Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени!» В таком же шутливом стиле было выдержано более двадцати строф, в которых воспевалось это вкусное блюдо. В наше время найдется немало людей, готовых повторить слова неизвестного поэта. Более того, некоторые наверняка способны написать собственные произведения, восхваляющие достоинства вкусного блюда, знакомого едва ли не половине земного шара с незапамятных времен.

Интересные факты

Для многих людей лепка пельменей представляет целый магический ритуал с неизменными традициями. Так, у многих народов большинство мужчин предпочитают лепить пельмени сами, не доверяя женщинам. В большинстве случаев в семьях повседневно стряпают женщины. Однако мастерами поварского искусства все-таки считаются мужчины, ибо они являются настоящими гурманами. Многие кладут вместе с начинкой монетку или кусочек сахара. Считается: тот, кому попадется такой сюрприз, будет очень везучим и счастливым.

Точно не известно, откуда в русской национальной кухне появились пельмени. Одни говорят, что им мы обязаны древним кочевникам. Другие утверждают, что пельмени «приехали» в Россию из солнечной Италии. И произошло это довольно поздно, в конце XYIII века. Третьи же вообще считают пельмени блюдом «интернациональным», придуманным нашими обезьяноподобными предками в те незапамятные времена, когда еще не существовало разделения людей по каким-либо признакам, в частности, национальным.

Весьма правдоподобной кажется следующая версия: любимое многими блюдо из теста и мяса (или каких-либо других продуктов, например рыбы) появилось в нашей стране в те далекие годы, когда русские исследователи и первопроходцы осваивали Приуралье. Много удивительных открытий удалось сделать здесь нашим соотечественникам. Но самым замечательным «открытием» стали, конечно же, пельмени.

Быт приуральцев всегда отличался стабильностью и

достатком. То же самое можно сказать о местной кухне, которая издавна славилась простотой и питательностью. Одним из любимейших блюд этого народа являлось кушанье из тонких «пластинок» теста, в которые заворачивали кусочки сырого мяса. А называлось это блюдо «пельнянь», что в переводе на русский означает «хлебное ухо». Это коми-пермяцкое слово со временем, как и многие другие иноязычные слова, пришедшие к нам «издалека», ассимилировалось в русском языке, преобразовавшись в хорошо известное всем слово «пельмень».

Следует отметить, что на многоообразие версий относительно происхождения пельменей (в частности, их «родины») обратили внимание очень давно. Кулинары многих стран на протяжении десятилетий бились над этой загадкой, стараясь во что бы то ни стало присвоить себе и своим соотечественникам право называться изобретателями этого замечательного блюда. И иногда придумывали такие истории про пельмени, что удивлению выслушавших их людей не было предела.

Так, например, среди жителей глухих деревень Финляндии до сих пор бытует поверье, что когда-то давно кому-то из богов пришло в голову слепить из теста и остатков бараньего фарша нечто, похожее на современные пельмени. Финский «божок», посмеявшись над собственным изобретением, выбросил его простым смертным, накормив, таким образом, едва ли не половину населения маленькой деревеньки, находившейся недалеко от его жилища.

Ну а если говорить серьезно, сегодня пельмени являются одним из любимейших в России блюд. И не удивительно, что многие наши соотечественники считают пельмени исконно русским изобретением. «Слишком уж давно это замечательное кушанье известно и любимо на русской земле, чтобы быть заимствованным», – считают патриоты отечественной кухни. Однако, несмотря на сильное желание считаться первооткрывателями известного всему миру кушанья, мы не должны забывать о некоторых исторических фактах…

Согласно мнению некоторых исследователей, появление пельменей в России связано с монгольским завоеванием. Данная версия их происхождения основывается прежде всего на признаках, близких к китайской кухне. Это, во-первых, долгая подготовка и кратковременная тепловая обработка пельменей. Во-вторых, использование специй, зачастую для России несвойственных, но в нее ввозимых, и употребление в пищу непосредственно после приготовления.

В пользу этой версии выступает также тот факт, что пельмени

в китайском варианте (юи-пао) традиционны для части страны с резко континентальным климатом. В этом отношении они великолепно подходят для условий Восточной Сибири: при сибирских морозах они способны храниться всю зиму, не теряя своих вкусовых и питательных качеств, а мясо, закатанное в тесто и смешанное со специями, для зверья менее привлекательно, чем простой кусок мяса.

В этимологическом словаре А.Г. Преображенского приводится слово «пельмень», звучащее как пельнянь. Когда-то давно угро-финны, двигавшиеся с Алтая на Запад и ненадолго остановившиеся на Урале, поделились с местными жителями секретом приготовления блюда, идея которого заключалась в соединении оболочки из теста с мясом.

Легенды о пельменях

По одной из многочисленных версий, родиной пельменей является Китай. Прежде всего потому, что само пресное тесто, из которого их делают (из аналогичного готовят лапшу), впервые появилось именно в этом государстве.

Легенда гласит, что у одного бедного крестьянина не было денег, а дети просили есть. Тогда он отыскал яйцо дикой куропатки и из оставшейся муки замесил крутое тесто. Так как в доме ничего больше не было, он раскатал это тесто в большой пласт и разрезал на тонкие полоски. Получившиеся полоски он бросил в подсоленный кипяток.

Лапша так понравилась детям, что вскоре уже все селение лакомилось этим блюдом. А более зажиточные односельчане стали заворачивать в тесто кусочки мяса, а затем и фарша. Так и появились всем известные пельмени.

Коренное население Предуралья – пермяки и удмурты – так и назвали блюдо: «пельнянь», означающее, как вы уже знаете, «тестяное ухо» (пель – «ухо», «ушко», нянь – «тесто», «хлеб»). Таким образом, название блюда было определено оригинальной формой.

Пельмени у древних уральцев имели ритуальное значение: блюдо символично воплощало принесение в жертву всех видов скота, которыми владел человек. Потому-то традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса: говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции: в каждом килограмме мясного фарша на говядину приходится 45 %, баранину – 35 % и свинину – 20 %.

От уральцев-пермяков приготовлению «пельняней» позднее научились татары, марийцы и русские. Вкус их изменился. Так, татары целиком заменили начинку на баранью, русские готовили фарш сначала только из говядины, а затем – из говядины и свинины. Жирная свинина и пресная говядина требовали больше перца и чеснока, а баранина – лука, в результате вкус пельменей стал отличаться от уральских.

Известно, что в XVII веке на кулинарию некоторых областей и районов России сильное влияние оказала восточная кухня. В первую очередь – татарская. Подобного рода влияние было связано, в частности, с присоединением к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Сибири и Башкирии. Именно в этот период в быт россиян попадает масса «новшеств», популярных у «степного» народа, а в их кухню – самые различные блюда, в том числе и пельмени.

Можно предположить, что первоначально пельмени не пользовались среди русских большой популярностью. Ведь они, как и многие другие татарские блюда, лепились из пресного теста и баранины и конины. Однако вскоре наши соотечественники заменили это мясо на фарш из говядины и свинины, таким образом приблизив блюдо к национальным традициям, а значит, значительно улучшив вкусовые качества иноземного кушанья.

Если же говорить о культуре русского застолья периода XV века, следует отметить, что в то время для богатого боярского стола становится характерным чрезвычайное обилие блюд. И не последнее место в ряду удивительных по способу приготовления и разнообразию используемых продуктов блюд (многие из которых ныне совершенно забыты) занимали пельмени.

Если верить летописцам и авторам старинных грамот, на Руси существовали даже специальные соревнования по поеданию пельменей. Несколько раз в год на традиционной ярмарке собирались «едоки», готовые поразить тысячи собравшихся обывателей быстротой поглощения пельменей, подаваемых в огромных глиняных горшках. Добрые молодцы, высокие и румяные, съедали до ста пельменей за раз! И если принять во внимание тот факт, что в те времена размер пельменей сильно отличался от размера современных изделий, невозможно не удивиться аппетиту наших предков.

Помимо соревнований по поеданию пельменей, существовали также негласные конкурсы на самый большой или же на самый вкусный пельмень. Хозяйка, ставшая победительницей, как правило, пользовалась особым почетом среди знакомых и соседей. В особенности – у сильной половины, представители которой с давних пор испытывают особенную страсть к

замечательному блюду.

Одним словом, можно сказать, что «культура» пельменей на Руси зародилась очень и очень давно и со временем получила необыкновенное развитие.

Как известно, тесто для пельменей, согласно древней традиции, замешивают из муки и яиц. Нередко допускается добавление небольшого количества молока или воды. Сочетание вышеперечисленных продуктов дает возможность очень тонко раскатать готовое тесто, ведь известно, что чем тоньше оно раскатано, тем вкуснее пельмени.

Подобная рецептура также обеспечивает прочность изделия, при которой начинка успевает свариться, а тесто не расплывается при варке. В старину пермяки-уральцы добавляли в тесто яйца куропаток, а в степных районах Южного Урала – яйца стрепетов, дроф или перепелок. От таких добавок пельмени, как правило, приобретали еще более оригинальный вкус, оценить по достоинству который мог далеко не каждый любитель старинного блюда.

Пельменные советы

При приготовлении пельменей очень важно не ошибиться в выборе мяса. Оно должно быть свежим и сочным, в противном случае пельмени будут загублены и никакое, даже самое вкусное тесто их не исправит. Не менее важно знать и основные правила разморозки мяса.

В русской кухне практикуется много разновидностей пельменей, отличающихся друг от друга начинками и формой. Можно предположить, что начало длинному списку вариантов их приготовления положили уже упомянутые нами соревнования, проводимые время от времени среди умелых русских хозяюшек.

Многообразие видов пельменей можно также объяснить различием климата и природных условий разных стран. В частности, это касается продуктов, используемых для фарша, – пельменной начинки.

Известно, что в качестве начинки с давних пор используется мясо различных животных – говядина, свинина, медвежатина, оленина и т. д. Наиболее вкусными считаются пельмени с начинкой из смешанного мяса – двух-трех видов. Хороши также пельмени с рыбой, курицей, грибами, различными овощами.

Сибиряки, перед тем как заложить начинку в пельмени, добавляли в нее тертый лед (или ледяную воду), а затем выставляли на мороз. Этот обычай следует взять на заметку современным хозяйкам, так как пельмени с холодным фаршем удобнее лепить, а после тепловой обработки мясо остается

нежным и сочным.

Подготовленные пельмени укладывали на доски, посыпанные мукой, и выносили на мороз. Когда они полностью замерзали, их ссыпали в чистые полотняные мешки и хранили на холоде. Приготовленный таким образом пельмень приобретал ту загадочную морщинистость, которая делает его похожим на ушную раковину.

С незапамятных времен считается, что настоящие пельмени – те, которые приготовлены только вручную. Из теста раскатывают небольшие круглые лепешки и вкладывают начинку (чайную ложку) для каждого пельменя в отдельности. Начинка, положенная в центр тестяных кружков, хорошо и удобно обтягивается, пальцем слегка надавливается по центру и получает форму пухленьких полумесяцев, концы которых легко соединяются, придавая пельменю его классическую форму. И никаких обрезков!

В некоторых кулинарных книгах, в том числе и старинных (в частности, в «Сборнике кулинара» 1789 года), рекомендуется разрезать раскатанный лист теста на квадратики, чтобы избежать обрезков и сэкономить время. Если вид пельменей для вас не главное, смело беритесь за нож. Если же вы относите себя к гурманам и ценителям кулинарных достижений, то заготовки для пельменей лучше делать по примеру наших прабабушек, то есть с помощью стакана.

Такой способ приготовления близок к классическому. Обрезки же можно использовать для нарезки лапши. Когда пельмень превращен в «ухо», его тотчас же отваривают либо замораживают и заготавливают таким образом впрок.

В Сибири пельмени обычно делали в огромных количествах и замораживали на всю зиму. Отправляясь в дальнюю дорогу, таежник обязательно брал с собой мешок окаменевших пельменей. Стоит развести костер и бросить их в закипевшую воду, как через несколько минут будет готов вкусный обед.

Пельмени принято отваривать в горячей подсоленной воде с добавлением лука (можно вместе с шелухой, если она сухая и чистая) и лаврового листа. Еще лучше отваривать пельмени в костном мясном бульоне: тесто становится прозрачным, а само блюдо – на редкость аппетитным и сытным. Можно, отварив пельмени, опустить их в горячий бульон с маслом: вкус значительно улучшится, обогатится.

Гостеприимные хозяйки всегда угощают гостей этим прекрасным блюдом, одновременно очень сытным и вкусным. Пельмени являются украшением стола на любом празднике или пиршестве.

Интересные факты

Многие утверждают, что пельмени не являются национальным блюдом русской кухни. На кулинарию XVII века оказала сильное влияние татарская кухня. Это было связано с присоединением во второй половине XVI века к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. Башкиры готовят пельмени на пару, что напоминает технологию приготовления мантов, являющихся разновидностью пельменей. Для фарша выбирают нежирное мясо (говядину или баранину).

Пельмени ручной лепки всегда считались одним из самых трудоемких блюд. Конечно же, это требует определенных навыков и практики. В настоящее время существуют усовершенствованные способы приготовления пельменей. Придумано множество различных приспособлений, облегчающих приготовление пельменей: специальные пельменницы, паровые кастрюли, шумовки...

Для тех, кто не хочет тратить собственное время и силы, существуют пельмени быстрого приготовления – полуфабрикаты. Чтобы их приготовить, нужно всего лишь поставить кастрюлю, наполненную водой, на плиту, зажечь огонь и, как только вода закипит, бросить в нее необходимое количество пельменей. Конечно, так называемые «магазинные» пельмени отличаются от самолепных и качеством, и вкусом. Но время тоже дорого стоит, поэтому выбор остается только за вами.

В разных странах традиционные способы приготовления пельменей свои. Какие только начинки в пельмени ни кладут! Помимо традиционного мясного фарша, существует еще масса других, самых разнообразных начинок: из картошки, капусты, рыбы, сыра, грибов...

Любая национальная кухня может похвастаться наличием блюд из теста с начинкой, так или иначе пересекающихся с тем, как делают традиционные пельмени. Своеобразный и истинно национальный вкус придают им и специи, и начинки, и даже сам способ варки, жарки и т. д.

Так, в России хорошо известно одно из самых ярко выраженных украинских блюд – вареники. Они очень просты в приготовлении, однако по-настоящему вкусные вареники все же требуют тщательного соблюдения всех правил и технологии приготовления.

Исконно узбекским блюдом являются манты – тоже одна из разновидностей пельменей. Их приготовление довольно сложно и

состоит из нескольких этапов: замеса теста, подготовки начинки, лепки и варки. Все этапы выполняются в строгой последовательности, согласно национальным традициям.

Основное отличие мантов от других разновидностей пельменей состоит не в том, что они гораздо крупнее по размерам. У мантов совершенно особый фарш, и варят их необычно – не в воде, как пельмени, а на пару, в специальной посуде, которая называется манты-каскане.

Ну а если у вас нет такой посуды, манты можно варить следующим образом: на дно большой кастрюли устанавливают глубокую тарелку, которую смазывают сливочным маслом, кладут в нее манты в один ряд, накрывают другой тарелкой, заливают кастрюлю водой, плотно закрывают крышкой и ставят на очень слабый огонь. Таким образом, соблюдается основная техника приготовления мантов – варка на пару. Паровая варка помогает сохранить необычную форму мантов, дает им большую сочность и насыщенность вкуса. Этим манты и отличаются от пельменей.

В арсенале туркменской кухни также существует одна из разновидностей пельменей – балык-берек. Это манты с рыбной начинкой. Общая технология приготовления балык-берек такая же, как и узбекских мантов. Отличие состоит лишь в начинке – она из рыбного рубленого фарша и различных пряностей.

Три вида азербайджанских мясо-тестяных блюд типа пельменей – дюшбара, курзе и гиймя-хинкал. Они различаются между собой в основном внешним видом и формой, отчасти различия существуют в замесе фарша и теста. Есть отличия и в технологии приготовления. Все эти блюда готовятся с начинкой из свежей баранины, со множеством различных специй – чесноком, мятой, базиликом, перцем, корицей. Набор приправ и влияет на окончательный вкус и запах блюда.

Пельменные советы

Многие хозяйки не знают, как правильно размораживать мясо. Одни ставят его в теплое место или под горячую воду, другие заливают холодной водой, не подозревая, что от этого мясо теряет свой вкус и питательную ценность. Чтобы мясо оттаяло, обмойте его в холодной воде, положите в кастрюлю и держите при комнатной температуре (18—20˚С) 2—3 часа.

Армянские пельмени носят название бораки. Их основное отличие заключается в том, что фарш для бораков предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму, оставляя их открытыми сверху, и, в отличие от других разновидностей пельменей, не отваривают, а

припускают и только потом обжаривают.

В литовской кухне также существуют блюда, подобные пельменям. Они заимствованы из восточной кухни еще в период средневековья. От блюд-прародителей литовские блюда практически не отличаются ни по внешнему виду, ни по технологии приготовления. Национальный, своеобразный вкус им придают начинка и специи.

Литовский национальный колорит этих блюд определяют различные начинки, в состав которых входят сыр, ветчина, свиное сало, тмин, майоран, черника, – эти продукты и специи не используются в восточной кухне – «родине» пельменей. Замес теста также подвергся некоторым изменениям: тесто очень крутое, в состав его входит большое количество яиц.

Литовские пельмени широко распространены и известны в разных странах, в том числе и в России. Их готовят, как и пельмени, но с некоторыми особенностями. Например, для теста в блюде «Колдунай» вода совершенно не используется. Вместо нее, если тесто слишком крутое, иногда добавляют луковый сок. Тесто раскатывают в тонкий пласт (толщиной до 1 мм), в отличие от пельменей, тесто для которых делают, как правило, около 2—3 мм. «Колдунай» сначала обжаривают на сковороде, а потом отваривают в подсоленной воде. «Колдунай» в основном используется не как второе блюдо, а как наполнитель различных бульонов или супов.

Другой вид литовских пельменей – скриляй – отличается от обычных пельменей начинкой. Обычно это ветчина или нарезанное кубиками сало, сыр со взбитыми желтками.

Виртиняй, также один из видов литовских тестяных блюд, готовится с начинкой из картофеля. Виртиняй в чем-то похож на традиционные украинские вареники, так как подается в соусе из поджаренного сала, шкварок и сметаны.

Литовские вареники – шалтоносяй – готовятся с начинкой из свежей черники. Это очень вкусное сладкое блюдо подается, как и обычные вареники, со взбитой сметаной и ягодным соком.

Глава 2. Способы приготовления пельменей

Существует множество способов приготовления пельменей. Но несмотря на все разнообразие, принцип остается неизменным. Для пельменного теста просеянную муку высыпьте горкой на стол. В середине сделайте углубление и положите необходимые ингредиенты. Тесто для пельменей, как правило, должно быть очень крутым. Дайте постоять ему 30 минут под салфеткой – для набухания клейковины. Дальше существует множество вариантов лепки пельменей, и выбор остается только за вами.

Уже давно сложилось представление о пельменях как о блюде-полуфабрикате. Остается только кинуть их в кипящую воду и варить 10—15 минут. Но это представление, как оказалось, ошибочно. Из обыкновенных пельменей можно приготовить большое количество самых разнообразных блюд. Вы можете их отварить, пожарить, потушить, приготовить на пару и т. д. В любом случае, независимо от способа приготовления вы получите вкусное и питательное блюдо.

Даже сварить пельмени можно различными способами. Можно это сделать в подсоленной воде на слабом огне в течение 10—12 минут. А можно при варке добавить различные специи, такие как черный перец горошком, лавровый лист и немного уксуса, для придания блюду некой остроты и пикантности. Добавляют в кипящую воду репчатый лук или даже луковую шелуху. Особый вкус приобретут пельмени, если вы положите в воду семена укропа (1 ч. л. на 2 л воды).

Легенды о пельменях

Существует легенда и том, как впервые в качестве начинки для пельменей в Китае стали использовать рыбу. В одно китайское селение на берегу быстротечной речки приехал путешественник, который с упоением стал рассказывать местным жителем о пельменях – кусочках мяса, завернутых в тесто. Он посмеялся над тем, что подают в местной харчевне.

Владелец этого заведения Тай Ци решил приготовить пельмени, о которых говорил путешественник. Он обошел всю деревню, однако жители были настолько бедны, что ни у кого на продажу не нашлось ни кусочка мяса. По дороге домой опечаленному Тай Ци встретилась пожилая женщина,

которая и посоветовала ему заменить мясо рыбой, в изобилии водившейся в реке. Кулинар последовал ее совету, изумив своим искусством даже искушенного путешественника. Так появились рыбные пельмени, сейчас не менее популярные, чем мясные.

В готовые пельмени добавьте масло и, как только оно расплавится, залейте сметаной и посыпьте укропом или зеленью петрушки. Можно готовые пельмени сбрызнуть уксусом и посыпать тертым сыром или подавать с острыми соусами: томатным, чесночным или другими.

Если вам уже надоели пельмени, приготовленные по обычному варианту, для разнообразия можете их пожарить. Положите на сковороду немного масла. Когда оно расплавится, выложите сырые пельмени и обжаривайте с обеих сторон до их полной готовности. Но тут возможна ситуация, что мясо не до конца прожарится.

Чтобы этого избежать, сначала сварите пельмени в подсоленной воде, но не до полной готовности, достаточно минуты 2—3. А уже потом пожарьте во фритюре до полной готовности. Неповторимый вкус приобретут пельмени, если вы их сначала обжарите в небольшом количестве масла, а затем отварите обычным способом. Подайте жареные пельмени с кетчупом или различными острыми соусами, такими как «Итальянский» или «Табаско». Но не рекомендуем подавать жареные пельмени отдельно с маслом или сметаной. Посыпьте зеленью петрушки, укропом, кинзой или толченым чесноком.

Пельмени можно обжарить в большом количестве фритюрного жира или слегка поджарить в небольшом количестве масла, а затем залить заранее приготовленным маринадом и несколько минут подержать это блюдо на огне. Маринад делайте на свое усмотрение. Если же у вас нет времени на кулинарные шедевры, всегда можно обойтись обыкновенным маринадом из томатной пасты, моркови, репчатого лука с добавлением различных специй и приправ.

Советуем попробовать весьма необычное блюдо. В готовые жареные пельмени добавьте мелко нарезанный репчатый лук, морковь, натертую на крупной терке (их надо заранее пассеровать), и обваляйте пельмени в этой овощной массе. В отдельной посуде взбейте несколько яиц с майонезом и полученной смесью залейте их. Обжаривайте до тех пор, пока не запечется яйцо. Майонез можете заменить сметаной или молоком, от этого ваше блюдо нисколько не испортится, наоборот, приобретет необычный и нежный вкус. Перед подачей к

столу посыпьте пельмени мелко нарезанной зеленью (укропом, петрушкой, кинзой) и тертым сыром.

Из готовых пельменей получится необычное и очень вкусное блюдо, которое может стать настоящим украшением праздничного стола, если запечете их в духовом шкафу.

Сварите их до полной готовности (10—12 минут), выложите на жаровню, залейте сметаной или майонезом, посыпьте толстым слоем сыра, натертого на крупной терке, и поставьте в духовой шкаф, выпекайте в нем несколько минут, до тех пор, пока не расплавится сыр и не образуется светло-желтая корочка. После этого посыпьте их зеленью или украсьте помидорами, нарезанными тонкими колечками.

Предлагаем несколько иной способ приготовления: перед тем как поставить пельмени в духовку, перемешайте их с луком, порезанным полукольцами, а после этого посыпьте сыром. Готовое блюдо посыпьте мелко порубленным чесноком.

Можно пельмени запечь не в одной общей посуде, а по одному. Для этого на противень положите лист промасленной бумаги, а сверху выложите пельмени на расстоянии между ними не меньше 1 см, в противном случае они могут слипнуться. Уложив, взбейте яйцо и смажьте специальной кисточкой каждый пельмень. Запекайте их 25—40 минут, пока они не подрумянятся и не образуется корочка.

А чтобы пельмени лучше прожарились, советуем вам, перед тем как поставить их в духовку, отварить обычным способом. Подавайте с майонезом и зеленью.

Если вам хочется чего-то необычного, пикантного – приготовьте манты.

Пельменные советы

Мясо нужно хранить в холодном месте, но не забывайте при этом, что при хранении на открытом льду вкус мяса ухудшается. И помните, что самые вкусные пельмени получаются из свежего мяса, которое не подвергалось заморозке.

Это узбекское национальное блюдо. В его приготовлении существуют свои тонкости. Например, манты нельзя отваривать, как обычные пельмени, иначе они потеряют свой необычный вкус и вы не почувствуете никакой разницы между ними и обыкновенными пельменями.

Манты также готовят из пресного теста. Вареную говядину и баранину режут на мелкие куски (через мясорубку мясо для мантов не пропускают). И самое главное – добавляют большое количество чеснока, лука и различных специй.

Для варки мантов нужна специальная посуда, так называемая мантоварка. Она служит для того, чтобы готовить на пару. Манты закладывают в нее одним слоем, чтобы пар равномерно, со всех сторон пропекал их.

К мантам обязательно подают специальную подливку «сантан». Если вы хотите сделать это блюдо по всем правилам, как подают его узбеки, обязательно сделайте сантан. В готовый мясной бульон добавьте помидоры, морковь, предварительно натертую на крупной терке или порезанную мелкими кубиками, и крупно нарезанный репчатый лук и варите этот бульон на небольшом огне в течение нескольких минут. Сантан подайте в отдельном блюде.

Манты можно подавать со сметаной или, если вы не хотите готовить сантан, с обыкновенным томатным соусом. В любом случае, вы получите вкусное и, самое главное, питательное блюдо. И не забудьте о зелени укропа и петрушки, чтобы каждый из сидящих за столом мог положить ее себе в тарелку по своему усмотрению.

Пельмени нередко добавляют в супы. В этом случае не придется варить мясной бульон. В кипящую воду бросьте пельмени и варите. Через 3—5 минут добавьте остальные ингредиенты и варите, как обыкновенный суп. Получите двойную выгоду: вы сэкономите продукты и получите вкусное блюдо. Если увеличить количество пельменей, будете иметь сразу и первое, и второе блюдо в одном.

Таким образом пельмени можете добавлять в различные супы. Они очень хорошо сочетаются как с вермишелевым супом, так и с борщом. И не бойтесь, что вы можете испортить блюдо. Как говорится, кашу маслом не испортишь. Если надумаете положить пельмени в борщ или другой готовый суп, отварите их сначала в отдельной кастрюле. А потом уже кладите, куда считаете нужным.

Можете приготовить блюдо из различных видов пельменей. Возьмите, например, рыбные или грибные пельмени и смешайте их, залейте маринадом или майонезом, и будет очень вкусно. Если же вы отдаете предпочтение мясным блюдам, налепите пельменей из мяса курицы, утки или гуся.

Готовя рыбные пельмени, добавляйте приправы для рыбы. Это придаст им необычный и оригинальный вкус. Подавайте к ним специальные соусы, предназначенные для блюд из рыбы.

Существует рецепт и оригинального грибного супа. В мясной бульон добавьте репчатый лук, морковь, картофель. Отварите до готовности и в готовый суп положите вареные пельмени с грибной начинкой.

Грибные пельмени можно потушить с овощами. Отдельно отварите их не более 3—4 минут. В сковороде потушите мелко порезанные овощи (любые, которые у вас есть в данный момент). Когда они будут почти готовы, добавьте к ним пельменей и тушите до полной готовности.

Очень своеобразен способ приготовления пельменей с грибами, запеченными в сметане. Необходимое количество подберезовиков, подосиновиков, белых грибов промойте, просушите, нарежьте мелкими кусочками и обжарьте с 3 головками лука в сливочном масле. Посолите и поперчите по вкусу. Начинку остудите и займитесь лепкой пельменей.

Отваренные до полуготовности пельмени выложите в глубокую жаровню, заливая каждый их слой сметаной. Подайте грибные пельмени с мелко порезанной зеленью петрушки и укропа.

Глава 3. Такие разные пельмени

«…А на меню стояло: „Обед в стане Ермака Тимофеевича, и в нем значились только две перемены: первое – закуска и второе – „сибирские пельмени“. Никаких блюд больше не было, а пельменей на двенадцать человек было приготовлено 2 500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском…“.

В.А. Гиляровский. «Москва и москвичи».

Интересные факты

Небольшой по численности народ, который живет в Казахстане и Китае, – уйгуры, как предполагают многие, являются изобретателями мантов. Однако это не совсем так. Манты, как это ни прискорбно для казахской и уйгурской кухни, – блюдо узбекское. Оно просто заимствовано уйгурами у узбеков. Казахи же, ведя кочевой образ жизни, занимаясь отгонным животноводством, заимствовали манты и другие блюда у оседлых народов.

Пельмени… Так много можно сказать о них. Так давно мы едим их, что забыли уже, кто и когда их придумал. Они разнообразны и по своей форме, и по своему внутреннему содержанию.

Несмотря на все достижения кулинарии и богатое разнообразие блюд, все-таки пельмени пользуются большей любовью, чем другие кулинарные «шедевры». И это вовсе не потому, что они давно стали одним из национальных блюд России, но еще и по той причине, что их вкус можно менять так, как вам хочется. Стоит лишь начинить их фаршем, приготовленным из тех продуктов, какие преобладают в вашем холодильнике на данный момент.

Казалось бы, одно блюдо, а насколько разнообразным оно может быть! Многие их любители даже утверждают, что пельмени можно есть каждый день и они никогда не надоедят. И это

действительно неоспоримый факт, ведь каждый день вы можете подавать к столу совершенно новые, с неведомым ранее вкусом пельмени: с мясной, рыбной, фруктовой, овощной, грибной и другими начинками. Да и не только начинкой можно разнообразить их, но и изменив их форму, способ подачи к столу, соус, маринад… Так вы внесете новизну в свой рацион.

Делают пельмени, как вы убедились, с грибами, рыбой, капустой, редькой и другими разнообразными начинками. В Сибири и на Урале мясные пельмени стряпают на зиму в большом количестве, замораживают и хранят на холоде. Готовые пельмени всегда «под рукой», в случае прихода гостей остается только отварить их. Ведь ни одно торжество не на Урале, ни в Сибири не обходится без пельменей. Однажды один коренной сибиряк рассказывал, как на свадьбу его брата они готовили пельмени, и «вышло их аж два чемодана, чтоб каждому гостю досталось, да еще и на добавку хватило».

В южных же районах России больше распространены вареники – одна из разновидностей пельменей, которые отличаются от них, как правило, своей формой, начинкой и нюансами приготовления.

Несмотря на все разнообразие форм и начинки пельменей, одно остается неизменным и традиционным – тесто и способ его замеса. Делают его очень крутым, чтобы оно не расползалось и из него можно было легко слепить пельмени любой формы, и на некоторое время помещают на холод.

Вот уж где настоящие хозяйки имеют возможность проявить все свои кулинарные таланты, навыки и способности, так это в лепке. И чего только они ни придумывают: кто-то довольствуется традиционным полумесяцем, кому-то обязательно каждый раз нужна новая их форма, третья вооружается одиночной или многогнездовой формочкой, а некоторые даже создают из пельменей целые произведения искусства: пельменный зоопарк, цветочную клумбу и т. д. Способов приготовления существует очень много, а первый из них, конечно, – вырезание из теста формой.

Пельменные формочки, называемые также пельменницами, могут иметь совершенно различный размер и саму форму. Например, сейчас распространены пельменницы со множеством ячеек, похожих на ромбики, круги и даже треугольники. Они помогают ускорить процесс лепки, особенно если предстоит заготовить их в большом количестве, когда руками «больших рекордов не побьешь».

Пельмени, слепленные вручную, приобретают выраженную индивидуальность, они более красивы и даже вкусны. Способов

такого изготовления также существует очень много. Предлагаем вашему вниманию некоторые из них.

Пельменные советы

Мясо останется свежим в течение 4—5 дней, если его обсушить, положить в эмалированную кастрюлю, залить простоквашей, накрыть тарелкой и, придавив грузом, поставить в холодное место. Мало того, в результате такого хранения мясо станет еще сочнее и сохранит все свои питательные свойства.

Вариант 1. Готовое тесто раскайте в тонкий пласт. Нарежьте равносторонними квадратами. Для этого можно использовать специальные формочки-ножи, позволяющие быстрее осуществить эту работу. На один угол приготовленного квадратика выложите начинку, сверните квадрат по диагонали и слепите края, придавая пельменям форму треугольников.

Вариант 2. Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежите кружочки, используя тонкий стакан нужного размера. В центр кружка уложите фарш, затем соедините края теста, слепите их и скрепите углы, придавая пельменям форму «ушка».

Вариант 3. Из теста скатайте жгут, разрежьте на кусочки. Каждому кусочку вручную придайте округлую форму. Выложите фарш и слепите края, придавая пельменям продолговатую форму.

Вариант 4. Тонко раскатанное тесто нарежьте на небольшие квадратики с равными сторонами. В центр каждого уложите фарш и соберите края (углы) теста в центре таким образом, чтобы получился конвертик.

Вариант 5. Тесто раскатайте как можно тоньше и вырежите из него с помощью стаканчика небольшие кружочки. В центр каждого поместите фарш и соберите края теста так, чтобы верхняя часть пельменя напоминала маленькую розочку. Для этого края теста нужно собрать в пучок и скрепить вместе, оставив края свободными, то есть чуть ниже них.

Вариант 6. На вырезанные из теста треугольники уложите фарш. Уголки треугольников соедините между собой в центре. Края свернутых частей треугольника защипните.

Вариант 7. Из тонко раскатанного теста с помощью стакана вырежите кружочки. Их число должно быть четным. В центр одного кружка уложите фарш и накройте его вторым кружочком. Края пельменей слепите по кругу в виде тоненькой косички. Затем верхнюю сторону пельменя немного вытяните вверх и придайте ей вид пингвиненка. Для этого нужно сделать защипы-крылья по сторонам пельменя и клюв на верхней части.

Вариант 8. Можете придать пельменям форму ежика.

Изготовьте обычные круглые пельмени, такие же, как в предыдущем способе, и сделайте по всей поверхности пельменя маленькие защипы-иголки. Из одной стороны слепите головку, немного вытянув тесто и сформовав на головке маленькие ушки и носик.

Вариант 9. Можете изготовить пельмени в виде морских звезд. Раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежите из него звездочки. На одну из звезд уложите фарш, а другую поместите сверху и слепите края в виде тонкой косички. Такие пельмени очень понравятся вашим детям.

Вариант 10. Тонко раскатанный пласт теста разрежьте на квадраты. На один край квадрата уложите фарш и накройте его другой половинкой квадрата. Полученный кармашек защипните по сторонам.

Так готовили пельмени в старину, причем некоторые хозяйки и сейчас предпочитают делать пельмени вручную. Но в настоящее время появилось множество приспособлений, ускоряющих процесс лепки и экономящих дорогое нам время. Это и разнообразные скалки для раскатывания теста, деревянные дощечки, на которых оно нарезается, ножи с различными краями, формочки (в том числе и обычный стакан), придающие тесту нужную форму, посуда, в которой они отвариваются, различные виды шумовок для извлечения готовых пельменей из кипящей воды.

Скалки – основной атрибут домохозяйки при изготовлении пельменей, имеют не только различную длину, но и толщину, а об их форме и говорить не приходится. Первоначально хозяйки использовали вместо них обыкновенные стеклянные бутылки, что было не слишком удобно и затрудняло работу.

Деревянные же дощечки для нарезания теста желательно использовать очень тонкие – это намного удобнее, чем громоздкие доски, тяжелые и занимающие много места. Ножи можно использовать как обыкновенные, так и с неровными краями, которые при нарезке дают краям теста необычную или, наоборот, строгую форму.

Легенды о пельменях

С Китаем связана и известная легенда о происхождении блюда из пельменей под названием «Жемчужина». Однажды дикие племена монголов прорвались с севера через Великую Китайскую стену на равнинную часть страны и двинулись к Пекину, сокрушая все на своем пути. Император срочно собирал войска для отражения набега и решил, что необходимо

эвакуировать императрицу и всю императорскую семью. Сборы были спешными, императорская семья буквально бежала из столицы. Проведя какое-то время в пути, люди проголодались, и императрица приказала своему повару приготовить что-нибудь поесть. Так как времени было в обрез, повар решил сварить приготовленные им ранее мясные пельмени в оставшемся у него бульоне из утки. Попробовав пельмени, императрица была в восторге и назвала их «Жемчужиной». Таким образом спасшие правительницу от голода пельмени вошли в историю.

Не стоит забывать и о посуде, и кастрюля здесь вовсе не самое главное. Очень часто готовят в глиняных, порционных горшочках, которые наполняют до половины сметаной или сливками, а затем туда помещают пельмени. Горшочки эти ставят в духовку, а раньше, естественно, в печь, и таким образом их тушат.

Первоначально при изготовления пельменей использовали металлические решеточки. Эта пельменница значительно ускоряла процесс. На такую решетку клали тонко раскатанное тесто, а мясной фарш помещали в специальные пустоты, которые были видны через тесто. Сверху накрывали еще одним пластом теста и прокатывали скалкой. У этой пельменницы имелись «ножки», на которых она возвышалась над столом. И после того как с усилием прокатывали скалкой по пельменнице, на стол падали готовые пельмени, которые не надо было защиплять по краям.

Это устройство довольно-таки облегчало и ускоряло процесс лепки пельменей. Так, 20 пельменей можно было слепить буквально за пять, а то и меньше минут. Правда, получались они небольших размеров и довольно сильно походили на пельмени, которые можно купить в любом магазине. На основе этой решетки и были изобретены известные нам сейчас пельменницы.

Совсем недавно появились пластмассовые пельменницы, которые часто используют не только для лепки пельменей или вареников, но и для изготовления разнообразных пирожков. Они продаются целым набором: от самых маленьких, около 3 см, для готового продукта, до 15 см. Эти пельменницы рассчитаны на самых притязательных любителей блюда, удобны тем, что они не только вырезают заготовки из теста, но и плотно скрепляют края.

Необходимо просто перевернуть пельменницу нужного вам размера зубчиками вверх и, держась за края, надавить на пласт раскатанного теста. Заостренные и тонкие края формы сами вырежут круг необходимого диаметра. Затем этот кружок

положите в открытую зубьями вверх пельменницу, выложите приготовленный фарш так, чтобы он не заходил за края углубления, сделанного в форме, и закройте пельменницу. Дальше вам остается только вынуть получившийся пельмень.

С помощью таких наборов можно лепить разнообразные по размеру пельмени. Особенно это удобно, если вы хотите удивить своих гостей и близких пельменями с разнообразной начинкой. Так, для традиционных, мясных, можно использовать формы средних размеров, для пельменей с какой-нибудь экзотической начинкой – маленькие формы, для тех, кто особенно любит это блюдо, приготовьте пельмени-гиганты.

Эти пельменницы до того просты в применении, что ими могут пользоваться даже дети. Вы будете приятно удивлены тем, что вашим чадам понравится этот занимательный процесс, они даже могут подсказать вам, что лучше использовать в качестве начинки. Чем плохи, например, сладкие пельмени – с творогом или различными ягодами, если их налепить к какому-либо детскому празднику?

Пельменница поможет вам приготовить до 20 пельменей за 15—20 минут, то есть примерно по минуте на каждую пельмешку. Но одна беда – получаются они какой-то странной формы, больше похожие на пирожки с замысловато обработанными краями-зубьями.

Что касается начинок, они настолько разнообразны, насколько разнообразна и богата ваша фантазия. Вот несколько рецептов приготовления различных пельменей.

Весьма вкусны пельмени со свининой и капустой. Помимо мясного фарша, вам понадобится небольшое количество свежей капусты. В такой фарш можете добавить и какие-то другие ингредиенты, например измельченные огурцы, помидоры, кабачки и т. д. Чем больше составных в вашем фарше, тем вкуснее и оригинальнее окажутся ваши пельмени.

Интересные факты

Московские пельмени резко отличаются от поморских, донские – от сибирских. Региональные различия, объясняемые разнообразием природных зон, повлияли на своеобразие кухни. Если пища поморов имеет сходство со скандинавской, финской, карельской и саамской, то на кухню казаков Дона заметное влияние оказали турецкая, ногайская традиции. А русское население на Урале или в Сибири следует татарским и удмуртским кулинарным правилам.

Хороши и пельмени с квашеной капустой. Для них вам

потребуется сама капуста и несколько головок репчатого лука. Неплохо сочетается квашеная капуста и с маринованными патиссонами и жареными грибами. Некоторые любители необычных пельменей предпочитают добавлять к капусте кислые зеленые яблоки или китайки – это придает пельменям особый вкус.

Очень своеобразен способ приготовления пельменей с грибами, запеченными в сметане. Потребуются сушеные грибы разных видов, из которых и крутят фарш. Готовые пельмени выкладывают в жаровню, заправляют сметаной и пропекают некоторое время в ней. К таким пельменям так и просится название «пальчики оближешь».

Вот еще один необычный рецепт пельменей, подтверждающий, что есть их можно с чем угодно, – запеченные в омлете. Пельмени с начинкой по вашему выбору отваривают до полуготовности, выкладывают на смазанную маслом сковороду или жаровню и заливают омлетом, приготовленным обычным способом. Омлет также можно немного разнообразить, добавив в него свежие помидоры или зелень.

Можно удивить родных и гостей пельменями с тыквенной начинкой, для чего вам необходимо будет нарезать небольшими кусочками тыкву и отварить ее. При желании в тыкву добавляют немного сахара, и блюдо приобретает немного сладковатый вкус. Затем смешайте тыкву со сметаной и этой смесью заполните пельмени.

Попробуйте приготовить пельмени с картошкой и шкварками. Отварите картошку, разомните в пюре и заправьте его свиными шкварками. По желанию к начинке прибавьте сметану или какой-либо соус. Готовую начинку положите в заготовленные из теста формочки и отварите.

Хорошим выходом для тех, кто не любит мяса, но «не может жить без пельменей», являются пельмени с рыбной начинкой. Рыбный фарш смешайте с небольшим количеством хрена и заправьте им пельмени. К готовому блюду подайте отдельно хрен и натертый на мелкой терке сыр, которым можно посыпать горячие пельмени.

Довольно оригинально выглядят пельмени с креветками, устрицами, морской капустой, икрой. Такие начинки, естественно, готовят очень тщательно, с добавлением каких-либо других продуктов. Например, в начинку из креветок можно добавить отварной рис. Такие пельмени невольно будут напоминать китайскую кухню, особенно если к ним поданы очень острые соусы.

Пельмени с куриным фаршем будут немного суховатыми,

поэтому добавьте в них немного свиного фарша или же очень жирную колбасу, нарезанную мелкими кусочками. Иногда в них кладут измельченные зелень или яйца, но это зависит только от вашего вкуса.

Весьма оригинальны пельмени с сыром. Сырный фарш для улучшения вкусовых качеств смешивают с пропущенным через мясорубку творогом. Иногда их смешивают с отварными яйцами или красной икрой. Если в состав фарша входит икра, все остальные продукты в нем должны быть уже готовыми, так как икра для варки не приспособлена.

На Руси предпочитают пельмени с фаршем из натертого на мелкой терке отварного картофеля. И сегодня картофельные пельмени очень распространены. Такие пельмени можно немного разнообразить, добавив в фарш тертую морковь или спассерованный лук.

Пельмени с фаршем из тыквы и яблок очень редки, но и они становятся все более популярными и распространенными. Еще один вид пельменей, которые приготавливаются в основном только к праздникам, – с сыром и зеленью. В ресторанах русской кухни такие пельмени непременно подаются с каким-либо вином или же острым соусом.

Разновидностей пельменей и способов их приготовления можно привести очень много, но ведь их оригинальность и вкусовые качества зависят не от того, что вы туда положите, а от ваших кулинарных пристрастий и вашей фантазии. Иногда даже самое невероятное, на первый взгляд, сочетание продуктов способно превратить ваши пельмени в самое вкусное блюдо.

Пельменные советы

Протухшее мясо не имеет специфического мясного запаха в замороженном виде. Выяснить его свежесть можно после того, как оно оттает. Определить, сколько раз замораживалось мясо, можно по его цвету. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный.

У пельменей много близких «родственников», с которыми их связывают не только способы приготовления, но и разнообразные фарши и начинки. Так, в Башкирии есть аналог наших пельменей – берики.

Тесто традиционное, ничем не отличается от теста классических пельменей. А вот фарш готовится исключительно из рубленой баранины и спассерованного лука. Его также помещают в центр заранее подготовленного кружочка из теста и, свернув, защипывают края косичкой.

Узбекский аналог пельменей – манты. Готовят их из крутого теста и начиняют бараньей начинкой. По форме манты немного напоминают инжир и варятся в специальных мантоварках, на пару. Фарш кладут в довольно-таки большой, округлый кусочек теста, который собирается кверху, в результате образуется замысловатая пипочка с отходящими складками, плавно переходящими в гладкую поверхность.

У нас же манты варят и с другими начинками, в большинстве случаев сладкими – с вишней, персиками, творогом, морковью и т. д. Приготовленные на пару, они приобретают особые вкусовые качества, которые не удастся достигнуть другими способами, и получаются более сочными. Подаются манты, сочно политые сметаной или кетчупом и посыпанные зеленью.

В Италии тоже есть свои пельмени, которые называются равиолями. Готовят их примерно из такого же теста, что и русские пельмени, только выглядят они совсем по-другому. Традиционная форма равиолей – это квадрат с фигурными краями. Внутри квадрата находится начинка. Она очень разнообразна: это и сыр, и мясо, и грибы, и рыба. Но что остается неизменным, так это форма равиолей, а также традиция посыпать их перед подачей к столу мелко натертым сыром.

Кстати, вы и сами можете приготовить эти итальянские пельмени. Все, что вам нужно – это тесто, начинка на ваш вкус и специальное приспособление для резки – кондитерское колесико. На заготовленные квадратики теста выложите фарш, накройте другим квадратиком. Затем закрепите края и вырежите кондитерским колесиком ровный квадрат.

Еще один «родственник» пельменей есть в Сибири. Там из остатков пельменного теста готовят сладкое блюдо. Остатки теста раскатывают, нарезают квадратиками и отваривают. Выкладывают в тарелку, посыпают изрядным количеством сахара, добавляют сметану и подают к столу.

Но самым «близким родственником» пельменей являются вареники. Они распространены в России повсеместно, но наибольшим успехом это блюдо пользуется в южных районах страны. В этих районах отдается предпочтение пельменям со сладкой начинкой, то есть с ягодами и фруктами. Если вы любите сладкое, пельмени с начинкой из яблок или черники будут как раз для вас.

Вареники, как и пельмени, лепят вручную, а затем отваривают в слегка подсоленной воде. Иногда вареники готовят на мантоварке, чтобы они сохранили вкусовые качества начинки. Начинка практикуется абсолютно разная: от смешанных фаршей и овощных рагу до сладких творожных и ягодных масс.

Очень часто готовят вареники с вишней, с нею же варят и пельмени. Вишня иногда заменяется черешней, отчего пельмени или вареники становятся еще более нежными и вкусными. Такое блюдо особенно хорошо воспринимается в середине июня, когда начинают собирать урожаи черешни и вишни.

Как и любое другое блюдо, пельмени можно разнообразить и придавать им совершенно новый, необычный вид. Сделать это легко. Для этого достаточно, например, вылепить пельмени в виде «молодой» луны – тоненького, удлиненного и более загнутого изделия, или «зрелой» луны – на одну половинку теста полукруглой формы выложите начинку, а другой накройте и скрепите по краям.

Легенды о пельменях

Существует легенда, что пельмени были известны и древним грекам. Так, в одной из комедий знаменитого древнегреческого комедиографа Аристофана упоминалось, что пирующим подавалось необычное блюдо, представлявшее собой мешочки из лапши, наполненные другой пищей, то есть своего рода пельмени. Единственная особенность состояла в том, что греки их не варили, а жарили, но, впрочем, и в настоящее время многие предпочитают обжаренные в масле пельмени.

Существует мнение, что пельмени были также на столе у участников знаменитого «Пира» Платона («Пир» – название одного из известных диалогов великого философа), поэтому можно сказать, что поедание пельменей способствует рождению философских теорий. Другие подтверждения этим фактам в античной литературе мы находим в описании пиршества древнеримской знати в произведении «Сатирикон» Петрония.

Края пельменей тоже можно оформить по-разному. Сделайте ножом замысловатую бахрому, защипанный край пельменей обработайте кондитерским колесиком – такие пельмени обязательно понравятся не только вам, но и вашим детям. Очень приятно есть пельмени, отделанные тоненькой, плетеной из теста косичкой. Но такое украшение требует более длительного приготовления и особой тщательности.

Каким бы образом вы ни украшали свои пельмени: косичками, защипами или колесиками, – не следует забывать, что классическими считаются только те, которые скреплены двумя своими краями и напоминают при этом медвежье ухо. Подавать

такие пельмени к столу принято в горячем виде, густо полив сметаной.

Да, конечно, вареники и пельмени можно делать и с помощью всяческих хитроумных приспособлений, но куда приятнее и занимательнее готовить и есть их, если они слеплены своими руками. Как правило, они получаются обычно намного крупнее тех, что выдавливаются через пельменницу. Это делает их еще добротнее и навевает воспоминание о старинных русских праздниках, которые изобиловали огромным количеством самолепных пельменей.

Глава 4. Пельмени из мяса

Русские

Требуется: 1,5 стакана воды, яйцо, соль.

Для начинки: по 250 г говядины и свинины, луковица, 1/2 стакана воды, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку просейте, насыпьте на стол небольшим холмиком, сделайте в нем углубление. В чашку разбейте яйцо, добавьте небольшое количество (1 ст. л.) муки и воду, чтобы получилось жидкое тесто. Смесь влейте в муку и замесите крутое тесто. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет блестящим и не перестанет прилипать к рукам и доске.

Приготовленное тесто разделите на две части и слепите из каждой по шарику, накройте их полотенцем и дайте полежать до разделки 30 минут. Затем раскатайте в виде тонкой лепешки и вырежите стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положите небольшое количество (около 1 ч. л.) начинки.

Для начинки пропустите мякоть говядины, свинины, репчатый лук через мясорубку, перемешайте, добавьте соль, молотый перец и для сочности немного воды и опять перемешайте.

Соедините края кружочков теста и слепите их. Выложите пельмени на доску, посыпанную мукой. Варите в подсоленной кипящей воде в течение 6—8 минут (до тех пор, пока они не всплывут).

По-таджикски

*Требуется:*3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, щепотка соли.

Для начинки: 350 г баранины, по 100 г кинзы и петрушки, 150 г щавеля, по 50 г зеленого лука и райхона, 3 дольки чеснока, сливки, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, воды и соли замесите тесто и оставьте на 30—40 минут в прохладном месте. Раскатайте тесто в пласт толщиной 7 мм, вырежите кружочки.

Для начинки мякоть баранины, чеснок пропустите через мясорубку. Зелень промойте, измельчите, заправьте солью, перцем и добавьте к мясу. Влейте небольшое количество сливок или козьего молока, но не больше половины стакана.

Положите на середину кружочков начинку и слепите края. Пельмени отварите на пару. Наполните кастрюлю до половины водой и поставьте на огонь. На края положите дуршлаг таким образом, чтобы его нижняя часть входила в кастрюлю. Как только вода закипит, кладите в дуршлаг пельмени и варите до полной готовности. Подайте с кислым молоком или сметаной.

Пельменные советы

Если мясо дважды было заморожено, его качество значительно ухудшается, потому что при вторичной заморозке оно теряет много сока и дрябнет. При согревании пальцем цвет дважды замороженного мяса не изменяется.

С оливковым маслом

Требуется: 250 г муки, 2 яйца, небольшое количество воды, 2 ст. л. оливкового масла.

Для начинки: по 200 г говядины и свинины средней жирности, 80 г жирной свинины, 3 дольки чеснока, луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, добавьте все необходимые компоненты и замесите подсоленное тесто с маслом. Оно должно быть достаточно твердым, не прилипать к рукам и к столу. Оставьте тесто под льняным полотенцем, чтобы оно немного размякло.

Для начинки пропустите мякоть, репчатый лук, чеснок через мясорубку. Добавьте соль, перец – по вкусу, при необходимости небольшое количество воды и все перемешайте.

Раскатайте два одинаковых пласта. На один из них ложечкой кладите начинку кучками на расстоянии друг от друга 4 см. Тесто между начинками смажьте взбитым яйцом и сверху положите второй пласт теста. Немного прижмите и разрежьте острым ножом на квадратики, таким образом, чтобы начинка оказалась в середине каждого квадрата. Сложите пельмени на посыпанный мукой противень и поставьте в разогретую духовку. Запекайте на среднем огне в течение 10—15 минут до готовности.

Московские

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 250 г баранины, 300 г говядины, 40 г жирной свинины с прослойками сала, 4 дольки чеснока, 2 головки репчатого лука средней величины, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины тесто выдержите в теплом месте 30 минут.

Для начинки дважды пропустите через мясорубку мякоть. Отдельно пропустите лук, чеснок и соедините их с фаршем. Фарш посолите, поперчите и еще раз перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной в 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии в 5—6 см друг от друга. Сверху шарики закройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и с помощью металлической формы вырежите пельмени, слепите края. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите пельмени в подсоленной кипящей воде в течение 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

Тушеные

Требуется: 250 г муки, 2 яйца, небольшое количество воды, щепотка соли.

Для начинки: по 250 г баранины и свинины, большая луковица, 100 г кинзы, соль, черный молотый перец, красный перец.

Для маринада: 30 г растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, головка репчатого лука, по 150 г кинзы и петрушки, 50 г укропа, стручок болгарского перца, соль, перец.

Способ приготовления. Просейте муку, высыпьте ее на стол небольшим холмиком. Яйца взбейте, посолите и смешайте с водой. В муке сделайте небольшое углубление и вылейте туда приготовленную смесь, и замесите тесто. Месите до тех пор, пока оно не станет блестящим и достаточно твердым.

Для начинки пропустите через мясорубку мякоть баранины и свинины. Репчатый лук очень мелко порубите, измельчите кинзу, смешайте и добавьте к фаршу. Посолите, поперчите и можете начинять пельмени.

Раскатайте тесто в один большой пласт толщиной 2—3 мм. На одну часть пласта разложите начинку на расстоянии друг от друга 4—5 см. Свободную часть теста загните и накройте ею шарики из фарша. Прижмите тесто в месте его соединения и разрежьте острым ножом на квадратики, таким образом, чтобы фарш оказался в центре квадратов. Края квадратов слепите со всех сторон.

Налейте в кастрюлю 3 стакана воды и доведите до кипения. В кипящую воду всыпьте соль и запустите пельмени. Варите 12—15 минут, до тех пор, пока пельмени не всплывут.

Для маринада репчатый лук, зелень мелко порубите. Перец порежьте на небольшие кусочки, смешайте с луком. Поджарьте смесь из овощей и зелени на растительном масле, затем добавьте томатную пасту и небольшое количество воды, подержите еще 1—2 минуты на небольшом огне.

Сложите в глубокую посуду отваренные пельмени и залейте их готовым маринадом, влейте столько воды, чтобы она полностью закрывала пельмени. Посолите, поперчите, закройте плотно крышкой и тушите 3—4 минуты. Подайте в горячем виде, посыпав большим количеством рубленой зелени и толченым чесноком.

Интересные факты

Знаете ли вы, что самый большой в мире пельмень

был изготовлен в Китае, в городе Нанкине. Этот пельмень («цзунцзы») весом около 2 500 кг, изготовленный из клейкого риса, можно назвать «чудом» кулинарного искусства. Произведенный в пятизвездочном отеле «Минюань Синьду», пельмень имел длину 2,4 м, ширину 1,6 м и почти метровую высоту. В течение 18 часов над изготовлением этого «блюда» трудилось 50 поваров. Утверждают, что этим пельменем можно накормить не менее 5 000 людей.

С грибами и говядиной

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 40 г сухих грибов, 500 г говядины, луковица, 50 г маргарина, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки грибы промойте, замочите в холодной воде и оставьте примерно на 30 минут. Затем мелко нарежьте их вместе с луком, поджарьте все на маргарине до полуготовности. Остудите, смешайте с пропущенной через мясорубку говядиной, посолите, поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга. Шарики закройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и с помощью металлической формы вырежите пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Готовые пельмени полейте сметаной или сливками.

Мясные с капустой

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 300 г говядины и капусты, луковица, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут. Раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из теста ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте их свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

Для начинки нашинкуйте капусту, отварите ее в подсоленной воде 5 минут. Слейте воду и добавьте сливочное масло. Когда капуста остынет, смешайте ее с пропущенной через мясорубку говядиной, посолите, поперчите и добавьте спассерованный лук. Все тщательно перемешайте.

Острые

Требуется: 1 кг муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 1 кг говядины, 2 луковицы, 1 ст. л. аджики, по 2 ст. л. томатной пасты и растительного масла, корень хрена, по 1 ч. л. уксуса и красного перца, 1/2 ч. л. паприки, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Выдержите в теплом месте 30 минут, затем раскатайте в тонкий пласт.

Для начинки протрите через мелкую терку хрен, смешайте его с уксусом, пропущенным через мясорубку луком, томатной пастой, аджикой и говядиной, смешайте и добавьте специи и соль. Все тщательно перемешайте.

Нарежьте из теста ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и закройте их свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени, придавая им форму полумесяца. Варите в подсоленной кипящей воде в течение 8—10 минут.

Пельменные советы

Если мясо хорошего качества, при согревании пальцем цвет его меняется и образуется темно-красное пятно. Свежее мясо твердое на ощупь и при постукивании издает ясный звук.

С мясом и кабачками

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г говяжьей вырезки, кабачок, 1 ст. л. муки, луковица, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки кабачок очистите и порежьте. Сначала проверните через мясорубку говядину, затем луковицу и кабачок. Из кабачковой массы отожмите образовавшийся сок, добавьте для загустения муку, посолите, поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и закройте свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени в форме полумесяца. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде в течение нескольких минут, пока они не всплывут. Готовые пельмени подайте с маслом.

Пикантные

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г говядины и свинины, луковица, по 1 ст. л. сухой горчицы и растительного масла, 1 ч. л. уксуса, головка чеснока, 3 ст. л. острого томатного соуса, 2 соленых огурца, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для фарша говядину и свинину пропустите через мясорубку вместе с луком. К фаршу добавьте горчицу, масло и уксус, толченый чеснок и соленые огурцы, тертые на мелкой терке. Все смешайте с острым соусом и немного посолите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша плотно прижмите и металлической формой вырежите пельмени, придавая им форму полумесяца. Варите их в подсоленной кипящей воде в течение нескольких минут.

С мясным фаршем и сыром

Требуется: 750 г муки, яйцо, 3/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 200 г сыра, луковица, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для фарша говядину пропустите через мясорубку вместе с луковицей. Замороженный кусочек сыра натрите на терке и добавьте в фарш. Посолите и поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем ленты, вокруг фарша тесто обожмите и вырежите пельмени металлической формой в виде треугольников. Слепите края пельменей и уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут.

Легенды о пельменях

В свою очередь, в Западной Европе существует легенда о том, что родиной этого блюда является Европа. По преданию, во время 30-летней войны между католиками и протестантами католики осадили один из протестантских монастырей на севере Германии.

В то время был период поста, и настал момент, когда запасы еды подходили к концу. Тогда один их монахов воспользовался запасами мяса. Он мелко его нарезал, добавил лук, зелень, сливочное масло и пряности, завернул в пресное тесто и запек на огне. Хотя запрет на употребление мясной пищи во время поста был нарушен, монастырь благополучно пережил осаду до прихода помощи. Так пельмени сыграли роль гусей, спасших в свое время Рим.

С мясом и рублеными яйцами

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г свинины и говядины, 4 яйца, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Положите его в холодное место на 20 минут.

Для фарша свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе с луком, посолите, поперчите и добавьте измельченные вареные яйца.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и закройте свободным краем ленты. Тесто вокруг фарша плотно прижмите и с помощью ножа вырежите пельмени в форме квадратов таким образом, чтобы начинка оказалась посередине. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут.

Из говядины со шпиком и чесноком

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г говядины, 100 г шпика, луковица, головка чеснока, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Выдержите в теплом месте 20 минут, накрыв льняным полотенцем.

Для начинки пропустите через мясорубку говядину и шпик, добавьте мелко нарезанную луковицу и толченый чеснок, посолите, поперчите и перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Разложите на одном крае пласта шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем пласта, вокруг фарша прижмите и с помощью небольшого стаканчика вырежите пельмени, придавая им форму кружков. Варите в подсоленной кипящей воде, добавив в нее несколько капель уксуса, в течение нескольких минут.

Пельменные советы

Свежее мясо можно определить с помощью небольшого разреза. В нем оно должно оказаться красного цвета с небольшим сероватым оттенком. Свежее и размороженное мясо должно быть покрыто тонкой корочкой бледно-красного цвета. Консистенция свежего мяса плотная, и ямка, образующаяся при надавливании, быстро выравнивается.

С мясом и овощами

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 400 г говядины, по 2 луковицы и моркови, 4 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте воду и замесите крутое тесто, положите в холодильник на 20 минут.

Для начинки пропустите через мясорубку говядину и лук. Вареную морковь потрите на мелкой терке, добавьте к фаршу. Спелые помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и протрите через сито. Все смешайте, посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени круглой формы. Варите их в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

Украинские

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г свинины, по 100 г говядины и шпика, 3 луковицы, головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Выдержите тесто в теплом месте 40 минут, накрыв его полотенцем.

Для начинки свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе со шпиком и луком. Истолките чеснок и добавьте его в фарш. Посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Нарежьте из него ленты шириной 5—6 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 3—4 см друг от друга, закройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени, придавая им форму полумесяца. Варите в подсоленной кипящей воде в течение 12—15 минут.

С бараниной

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г баранины, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто.

Для начинки мясо пропустите через мясорубку вместе с луком, посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 3—4 мм. Нарежьте ленты шириной 6—7 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 3—4 см друг от друга, закройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша плотно прижмите и острым ножом вырежите пельмени в форме треугольников. Пельмени уложите на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте горячие пельмени сметаной или сливками, посыпьте зеленью.

С начинкой из баранины и бобов

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, небольшое количество воды.

Для начинки: 500 г баранины, 2 стакана зеленых бобов, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте необходимое количество воды, чтобы получилось крутое тесто. Месите до тех пор, пока оно не станет блестящим и не будет липнуть к столу и рукам.

Для начинки лущеные зеленые бобы отварите в подсоленной воде до готовности, протрите через сито. Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком, смешайте с бобами, посолите и поперчите.

Разделите тесто на две равные части и из каждой раскатайте по пласту толщиной 2—2,5 мм. Разложите на одном пласте шарики из готового фарша на расстоянии 3—4 см друг от друга. Накройте их свободным пластом, тесто вокруг фарша прижмите и с помощью небольшого стаканчика вырежите пельмени таким образом, чтобы начинка оказалась посередине. Пельмени уложите на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 10—12 минут. Полейте сметаной или майонезом, посыпьте зеленью и толченым чесноком.

Интересные факты

Для изготовления самого большого пельменя потребовалось 550 кг риса, 75 кг китайских орехов, 10 кг сушеных креветок, столько же сушеных грибов, 150 кг свинины и 18 т воды. Пельмень-гигант обошелся отелю, в котором слепили это чудо, в 150 тысяч юаней, что составило 18 тысяч долларов.

Со свининой

Требуется: 600 г муки, яйцо, 2/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г свинины, 3 луковицы, 1 ч. л. уксуса, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки свинину пропустите через мясорубку, добавьте уксус, разведенный в небольшом количестве воды, и лук. Посолите и поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, накройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша плотно прижмите и металлической формой вырежите пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

С сосисочным фаршем

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г сосисок, по 2 ст. л. томатной пасты и майонеза, 1 ст. л. горчицы, 2 луковицы, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки сосиски пропустите через мясорубку, добавьте майонез, томат и горчицу, измельченный или прокрученный лук и перец. Все хорошо перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, накройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте кетчупом или чесночным соусом.

Деревенские

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. сливок, соль, 20 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г сала, по 3 луковицы, куска черного хлеба и дольки чеснока, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки говядину и сало пропустите через мясорубку вместе с луком, размочите черный хлеб и добавьте его к мясному фаршу. Растолките чеснок и положите его в начинку, посолите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и накройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени. Пельмени уложите на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте растопленным маслом.

Пельменные советы

Иногда бывает, что запах наружного слоя мяса не вызывает никаких сомнений в его свежести, но внутри уже начался процесс разложения. Чтобы определить это, проткните мясо сильно нагретым ножом. Если оно все-таки несвежее, появится специфический запах.

Сибирские

Вариант 1

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, соль.

Для начинки: 550 г говядины, 50 г сала, 2 небольшие головки репчатого лука, черный перец, соль.

Для соуса: по 1 ст. л. муки и сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Просейте муку, насыпьте ее горкой, сделайте воронку в центре, влейте в нее сначала воду, затем разбейте яйцо, слегка посолите и замесите крутое тесто. Прикройте его салфеткой и дайте полежать 30 минут.

Пропустите мясо два раза через мясорубку. Лук тщательно измельчите, отожмите сок и добавьте вместе с перцем и солью в фарш. Поставьте начинку в холодильник на 20 минут.

Посыпьте руки и доску, на которой будете лепить пельмени, мукой, чтобы тесто не прилипало. Раскатайте тесто тонким слоем и с помощью стаканчика вырежите кружочки. На середину кружков положите начинку и сомкните края, придавая пельменям форму полумесяца. Варите в подсоленной воде на небольшом огне. Чтобы пельмени сохранили свой мясной вкус, добавьте в воду немного топленого масла. Через 5 минут после их всплытия на поверхность шумовкой переложите их в кастрюлю с крепким, горячим говяжьим бульоном.

Для соуса спассеруйте муку на сковороде до коричневого цвета, разведите крепким говяжьим бульоном до нужной консистенции, добавьте сливочное масло, перец, соль. Охлажденный соус подайте к пельменям в отдельной посуде.

Вариант 2

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 450 г говядины, 150 г жирной свинины, 2 луковицы, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 3 яйца.

Способ приготовления. Просейте муку, насыпьте ее горкой, сделайте воронку в центре. В эту воронку влейте сначала воду, затем разбейте яйцо, слегка посолите и замесите крутое тесто. Прикройте его салфеткой и дайте полежать 30 минут.

Пропустите мясо два раза через мясорубку. Лук тщательно измельчите, отожмите сок и смешайте с перцем, солью и фаршем.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и накройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте растопленным маслом.

Готовые пельмени переложите шумовкой на сковороду и залейте сметаной и предварительно взбитыми яйцами. Поставьте в духовой шкаф на несколько минут.

Сибирские особые

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для фарша: 500 г мякоти говядины, 1/2 головки лука, головка чеснока, 1 стакан молока, 20 г муки, соль.

Способ приготовления. Просейте муку через мелкое сито и сформуйте из нее горку. В горке сделайте небольшое углубление и введите в него яйцо, соль, добавьте воды. Замесите крутое тесто, накройте его полотенцем и положите его в теплое место на час.

Для фарша пропустите через мясорубку говядину вместе с луком и чесноком. Добавьте соль, перец, влейте молоко и перемешайте.

Разделите тесто на маленькие кусочки, раскатайте их толщиной 3 мм. Положите в середину каждой лепешки 5—6 г фарша и сомкните края теста, придавая пельменям необходимую вам форму. Варите на сильном огне в слегка подсоленной воде 10—15 минут. Перед подачей к столу полейте растопленным маслом или сбрызните лимонным соком.

С жареным луком

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, соль, яйцо.

Для фарша: 500 г говядины, 3 ст. л. говяжьего бульона, 2 ст. л. мелко нарубленного лука, 1 ст. л. подсолнечного масла, соль, черный перец.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте горкой на стол. Сделайте углубление, добавьте соль, взбитое яйцо, воду. Замесите крутое тесто, скатайте в колобок и слегка посыпьте мукой. Накройте чистым полотенцем и оставьте его лежать около 40 минут.

Для фарша отбейте говядину и пропустите ее два раза через мясорубку, перемешайте с луком, предварительно поджаренном на подсолнечном масле с 2 ст. л. муки. Посолите, поперчите, влейте бульон и перемешайте.

Раскатайте тесто тонким пластом и вырежите из него кружки. В центр каждого положите по небольшому шарику фарша и сформуйте пельмени, плотно скрепив края.

Варите пельмени небольшими порциями (чтобы они не слипались) в подсоленной воде 7—9 минут. К готовым пельменям подайте в отдельной посуде сметану, томатный соус, горчицу или перец.

Легенды о пельменях

По преданию, пельмени в Европе появились намного раньше периода 30-летней войны (напомним, эта война происходила в XVII веке). Легенда гласит, что они появились в Европе вместе с арабскими купцами. Знаменитый Марко Поло прекрасно знал, что представляет собой это блюдо. В настоящее время существует итальянская разновидность пельменей, так называемые равиоли.

Пельмени из мяса птицы

Из курицы

Требуется: 1 кг муки, 2 яйца, 1 стакан молока, щепотка соли.

Для начинки: 800 г куриного мяса, 1 стакан молока или сливок, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте горкой на стол, сделайте в ней углубление, добавьте слегка подогретую воду, яйца, соль. Вымешивайте тесто, пока оно не станет однородным. Дав постоять 40 минут, раскатайте его в тонкий пласт и стаканом вырежите из него кружочки диаметром 6 см.

Для фарша отделите куриное мясо от костей, пропустите его дважды через мясорубку, посолите, разведите молоком или сливками и хорошенько размешайте, добавив перец.

На кружочек из теста в центр положите шарик фарша и прижмите края, придавая форму полумесяца. Варите пельмени в подсоленной воде 10 минут. К столу подайте со сметаной или томатным соусом.

Из гусиного фарша

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 300 г гусиного фарша, 2 измельченных головки репчатого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите густое тесто из муки с водой и яйцом, немного посолите. Дайте 30 минут постоять, затем раскатайте в тонкий пласт и стаканом вырежите кружки. Разомните хорошенько вилкой гусиный фарш с луком, предварительно посыпав солью и перцем. На середину каждого кружка из теста положите небольшое количество начинки, края плотно прижмите.

Опустите пельмени в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешайте. Всплывшим дайте покипеть 5 минут и вынимайте шумовкой. Каждую порцию полейте сметаной или майонезом. Сваренные пельмени можете обжарить на жире до подрумянивания, присыпьте их зеленью петрушки и укропа.

С грибами и уткой

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока, 1/3 стакана воды, 2 ч. л. растительного масла, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 5 грибов, 200 г утиного фарша, головка репчатого лука, соль и перец.

Способ приготовления. Смешайте воду с молоком и солью. Просейте муку на стол горкой. Сделайте в ней углубление в виде воронки, добавьте воду с молоком и взбитое яйцо. Замешивая тесто, влейте подсолнечное масло. Затем сделайте из теста длинный жгут и разрежьте его на кусочки величиной с грецкий орех, каждый из которых раскатайте в тонкую круглую лепешку диаметром 4—5 см.

Для начинки грибы сварите, мелко порубите, затем слегка обжарьте, добавьте спассерованный лук и соедините с утиным фаршем. Всыпьте соль, перец и хорошенько перемешайте. На каждый кружочек из теста положите немного начинки и слепите края так, чтобы получился полумесяц. Готовые пельмени сложите на стол, посыпанный мукой. Если вы решили заготовить их впрок, заморозьте их в морозильной камере. Пельмени осторожно опустите в кипящую подсоленную воду и, как только они всплывут, выложите на тарелку и подайте к столу с майонезом или с томатным соусом.

Колдуны

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Для начинки: 350 г мяса индюшки, 2 ст. л. свиного или говяжьего жира, головка репчатого лука, 2 ст. л. воды, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо прокрутите через мясорубку вместе с луком и жиром. Хорошо разомните деревянной ложкой, введите воду, соль и перец.

Замесите крутое тесто, постепенно добавляя в муку молоко, яйца, сливочное масло и соль. Дайте тесту постоять 15—20 минут и раскатайте в пласт. Стаканом вырежите кружочки и на середину каждого положите 1 ч. л. фарша. Края плотно слепите и готовые пельмени опустите в кипящую подсоленную воду. Варите 8—10 минут на слабом огне. Перед подачей к столу посыпьте зеленью укропа и полейте сметаной или майонезом. Отдельно подайте салат из свежих овощей и горчицу.

Пельменные советы

Если мясо имеет неприятный запах, его можно устранить, промыв в подкисленной уксусом воде или слабом растворе марганцовокислого калия.

Особые

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 3/4 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г куриного и гусиного фарша, морковь, 4 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто средней густоты из муки, воды, яиц, соли. Раскатайте в пласт толщиной 1—2 мм и вырежите из него кружочки.

Для начинки гусиный фарш перемешайте с куриным, посолите, введите обжаренную морковь и чеснок. Снова хорошо перемешайте. Чайной ложкой выложите начинку на середину каждого кружочка из теста, края плотно прижмите.

Варите пельмени в кипящей подсоленной воде 5—10 минут, помешивая. Перед тем как снять с огня, добавьте 3 лавровых листа, зелень укропа и петрушки. Готовые пельмени полейте сметаной.

Глава 5. Овощные пельмени

С кабачками и помидорами

Требуется: 800 г муки, соль, 1 стакан воды, 2 яйца.

Для начинки: 350 г кабачков, 200 г помидоров, 50 г сливочного масла, специи, зелень.

Способ приготовления. В стакан с водой всыпьте соль, смешайте с яйцом. Вылейте смесь в блюдо и постепенно подсыпайте в нее муку. Вымесите тесто средней густоты и оставьте на 15—20 минут.

Обработанные кабачки нарежьте небольшими квадратиками толщиной примерно 1,5 см, посолите и поджарьте на сковороде до полуготовности. Помидоры также порежьте небольшими дольками, посыпьте солью, перцем и слегка поджарьте на растительном масле до полуготовности. Остывшие кабачки смешайте с помидорами, посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Готовое тесто раскатайте на круглые пласты. Один пласт положите в пельменницу. Чайной ложкой выложите овощной фарш и накройте вторым пластом. После этого раскатайте с нажимом тесто скалкой. Можете вылепить пельмени вручную, вырезая их стаканчиком, ножом или специальной формой.

Готовые пельмени положите на час в холодильник – для улучшения их вкусовых качеств и чтобы они не слипались при варке. Замороженные пельмени бросьте в кипящую воду и варите 5—7 минут. Для придания особого вкуса добавьте 1—2 лавровых листа. Горячие пельмени полейте чесночным соусом или кетчупом.

По-одесски

Требуется: 500 г муки, 3 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, по 2 зубчика чеснока, листа зеленого салата, свежих огурца и помидора.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, подсолите. Муку просейте через мелкое сито и высыпьте на стол горкой. В этой горке сделайте небольшое углубление и влейте туда смесь, предварительно добавьте белок. Замесите не очень крутое тесто и оставьте его полежать 25 минут.

Нарежьте небольшими квадратными кусочками помидоры и огурцы, влейте нежирную сметану. Чеснок очистите и хорошенько измельчите, смешайте с солью и перцем. В помидоры и огурцы введите чесночную смесь и еще раз все перемешайте. Лист салата измельчите и положите в готовую начинку.

Готовое тесто порежьте мелкими кусочками и немного прижмите. Каждую лепешку раскатайте в небольшой кружок толщиной 2—3 мм. В серединку кружочков положите начинку и сложите тесто пополам. Края пельменей соедините. Положите их в морозильную камеру.

Застывшие пельмени бросьте в кипящую подсоленную воду и варите 6—8 минут. Подайте в горячем виде, добавив по вкусу сметану, масло или соус.

Интересные факты

В Гонконге представлены все разновидности китайской кухни: шанхайская, пекинская, сычуаньская, хакка, хунаньская и тайваньская. Сюда приезжают отведать кулинарных изысков, среди которых пользуются популярностью и «сибирские пельмени по-китайски». Русские туристы отдают предпочтение именно этому блюду. Не кажется ли вам, что в коллекции российских рецептов чего-то не хватает? А не хватает, как считают многие, экзотики... Китайцы – повара от природы. Их блюда не только пикантны, но и красивы. У них стоит поучиться.

С кольраби

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль.

Для начинки: головка кольраби, морковь, 3 луковицы.

Способ приготовления. Муку насыпьте на стол горкой, сделайте в ней углубление. В него разбейте яйца, всыпьте соль и тщательно вымесите. Тесто раскатайте на тонкие пласты, вырежите кружочки.

Головку кольраби и лук мелко порубите. Морковь натрите на терке и соедините с кольраби. Начинку тщательно перемешайте и поместите на кружочки из теста. Слепите пельмени наиболее удобным вам способом.

Пельмени редкие

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1,5 стакана воды, соль.

Для начинки: азиатская редька, стакан воды, пучок щавеля, соль, 4 луковицы.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте в глубокое блюдо горкой. В середине сделайте углубление, в которое поместите яйца, воду и соль. Тесто тщательно вымесите и разделите на части. Каждую часть раскатайте в тонкий пласт и положите на пельменницу.

Редьку натрите на терке и на некоторое время отставьте, залив немного подсоленной водой, чтобы снять горечь. Листья щавеля мелко порубите, лук нарежьте кольцами и обжарьте. С редьки слейте воду и соедините ее со щавелем и луком. Начинку тщательно перемешайте.

Полученным фаршем наполните ячейки в пельменнице и накройте ее еще одним пластом теста. Скалкой раскатайте по пельменнице и отделите готовые изделия от формы.

«Шалот»

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, соль, сахар.

Для начинки: 2 стакана лука шалот, 2 яблока, 1 ст. л. сметаны, сахар, соль, пучок зелени.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой. Сделайте в ней углубление, добавьте яйца и всыпьте соль, сахар. Тесто вымесите и раскатайте на тонкие пласты.

Луковки очистите и отварите в подсоленной воде. Яблоки мелко нарежьте. Зелень нашинкуйте и соедините со сметаной, сахаром и солью. Смешайте луковки, зелень и яблоки. Приготовленным фаршем наполните пельмени. Отварите в подсоленной воде и подайте в горячем виде к столу, полив майонезом или кетчупом.

«Райские»

Требуется: 500 г муки, соль, 2 ст. л. толченых грецких орехов, 2 яйца.

Для начинки: по 2 небольших огурца и яйца, 4 крупных редиса, 1 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. В сделанное в муке углубление введите соль, яйца и орехи (предварительно перемолотые в кофемолке) и все тщательно вымесите, чтобы получилось крутое тесто. Из этого теста раскатайте несколько тонких пластов, поместите их на пельменницу.

Свежие огурцы и редис мелко нарежьте. Яйца отварите, натрите на терке и соедините с огурцами и редисом. Фарш заправьте майонезом, посолите и тщательно перемешайте. Наполните фаршем формочку и выдавите пельмени. Варите в кипящей воде 4—5 минут. Горячие пельмени полейте сметаной.

«Неженка»

Требуется: 500 г муки, 3 яйца, щепотка соли.

Для начинки: 2 помидора, небольшой кабачок, морковь, сладкий болгарский перец, соль, 200 г сыра.

Способ приготовления. Из муки, соли и яиц приготовьте густое тесто и поставьте его в холодное место на 30—40 минут. Готовое тесто разделите на две равные части и раскатайте из каждой пласт толщиной 2—3 мм. Один пласт положите на пельменницу.

Для начинки мелко нарежьте помидоры, кабачки, морковь, сладкий перец, лук. Сыр натрите на терке и соедините с овощами. Фарш посолите и тщательно размешайте. Приготовленной массой наполните пельменницу и накройте вторым пластом. Сделайте пельмени и отваривайте в кипящей воде, пока они не всплывут.

Пельменные советы

Мясо станет очень мягким, если вы перед приготовлением смажете его небольшим количеством горчицы или замочите на 2—3 часа в холодной воде.

«Восточные»

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль.

Для начинки: 200 г риса, соль, 1 стакан воды, болгарский перец, 2 моркови.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой. В центре сделайте углубление, поместите туда яйца и соль и тщательно вымесите. Тесто разделите на кусочки, каждый из которых раскатайте на тонкие пласты.

Рис отварите в слегка подсоленной воде. Морковь натрите на терке, перец мелко нарежьте. Соедините морковь с рисом и перцем и тщательно перемешайте.

Положите начинку в середину каждого шарика, соедините края и слепите их. Варите пельмени 8—10 минут.

«Ранние»

Требуется: 650 г муки, 2 яйца, щепотка соли, 1 ч. л. сметаны.

Для начинки: вилок белокочанной капусты, 1/2 стакана мяса креветок, соль.

Способ приготовления. В насыпанную на столе муку влейте тщательно взбитые яйца, добавьте соль и ложку сметаны. Тщательно вымесите тесто и разделите на заготовки под пельмени.

Капусту обдайте кипятком и мелко нарежьте. Мясо креветок также мелко нарежьте и соедините с капустой. Перемешайте и немного присолите. К овощной начинке можете добавить немного майонеза или сметаны. Овощным фаршем наполните пельмени и аккуратно слепите их края. Поместите в холодильник.

Кукурузные

Требуется: 500 г муки, соль, сахар, 2 яйца, 2 ч. л. воды.

Для начинки: 1 банка консервированной кукурузы, 2 помидора, соль, пучок щавеля.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, сделайте в ней небольшое углубление, введите в него соль, сахар, яйца, воду и приготовьте крутое тесто.

Щавель обдайте кипятком и мелко порубите, помидоры нарежьте мелкими кубиками. Соедините с консервированной кукурузой, посолите и тщательно перемешайте. Полученной смесью наполните пельменницу и выжмите скалкой пельмени. Поместите их в холодильник.

С патиссонами

Требуется: 900 г муки, 1 стакан воды, яйцо.

Для начинки: 1 кг свежих патиссонов, 250 г гречневой крупы, головка лука, 2 ст. л. жира, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана молока, перец, соль.

Способ приготовления. Замесите из муки с яйцом и водой тесто, дайте ему постоять примерно 30 минут. Затем тонко раскатайте из него сочень (лепешку), порежьте на небольшие квадратики.

Для начинки патиссоны тщательно промойте и ошпарьте в кипятке в течение 5 минут, после чего нарежьте их ломтиками и поджарьте. Добавьте в патиссоны мелко порезанный и поджаренный репчатый лук, муку, все это перемешайте, влейте молоко и нагрейте до кипения, всыпьте соль и перец по вкусу.

В качестве начинки можно использовать и соленые или сушеные патиссоны. Соленые патиссоны промойте, нарубите и поджарьте, прибавьте к ним поджаренный лук.

Сушеные патиссоны предварительно сварите, затем измельчите, проверните через мясорубку и слегка поджарьте. Добавьте спассерованный лук, гречневую кашу, посолите, поперчите по вкусу.

В середину каждого из приготовленных квадратиков из теста положите начинку. Края лепешек сверните так, чтобы получился конверт, и слепите их между собой. Пельмени положите в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока не всплывут. При подаче к столу полейте сметаной и посыпьте свежей зеленью.

Интересные факты

Париж называют кулинарной столицей Франции. Сюда съезжаются гурманы со всех концов света. Поэтому здесь находится множество ресторанов, имена которых известны всему миру, а также бесчисленное количество небольших ресторанчиков с блюдами на любой вкус. Классическая французская кухня включает в себя и такое блюдо, как пельмени. Французские пельмени появились еще во времена правления Людовика XV, слывшего большим обжорой. На обед ему подавали очень много еды, и обязательно присутствовали его любимые пельмени, которые изготавливались из мяса кабана и высших сортов пшеницы. Причем король сам доставлял мясо, так как любимым занятием его была охота.

Гурманов порадует обед в одном из легендарных ресторанов Парижа с видом на Собор Парижской Богоматери и Сену, в меню которых входят пельмени, названные в честь короля: «Трапеза Людовика XV».

С капустой

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 1,5 кг свежей капусты, 4 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки с яйцом и водой, скатайте его в шар и дайте отстояться 30 минут. Затем тонко раскатайте скалкой в большую лепешку и порежьте квадратиками или небольшими кружками.

Для начинки капусту очистите и нарубите не слишком мелко, ошпарьте кипятком, откиньте на сито и обдайте холодной водой, крепко отожмите. В кастрюле предварительно растопите сливочное масло, положите туда капусту и прожарьте 10—15 минут, постоянно помешивая.

Отварите яйца вкрутую, мелко порубите и смешайте с капустой, всыпьте сахар, поперчите и посолите по вкусу. В центр каждого квадратика из теста положите начинку, затем сверните его края в конверт и слепите между собой. Пельмени положите в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока они не всплывут. Готовые пельмени подавайте к столу, полив их соусом из хрена.

С зеленым луком, яйцами и фасолью

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 1 кг зеленого лука, 9 яиц, 300 г фасоли, 10 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, яйца и воды замесите тесто. Скатайте его в шар и дайте отстояться 30 минут.

Для начинки зеленый лук не слишком мелко порежьте. Прожарьте его слегка на масле. Яйца отварите вкрутую и мелко порубите. Смешайте рубленые яйца с луком, посолите и поперчите по вкусу и тщательно перемешайте. Отдельно сварите до готовности фасоль, затем подавите ее пестиком до образования однородной массы.

Раскатайте тесто в большую тонкую лепешку и порежьте ее небольшими квадратиками или кружками. В середину каждого квадратика положите начинку и сложите тесто в виде конвертика, слепив его края между собой. Положите пельмени в кипящую подсоленную воду и варите, пока они не всплывут. Подавайте пельмени к столу, полив их сметаной или майонезом.

С топинамбуром

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 1 кг топинамбура, 1/2 стакана муки, 4 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Из муки, яйца и воды замесите крутое тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 20 минут.

Для начинки клубни топинамбура тщательно промойте и очистите, сварите, воду слейте, а сам топинамбур оставьте минут на 10 для обсушки. Пока топинамбур не остыл, разомните его хорошенько деревянным пестиком. В пюре добавьте 1 ст. л. масла, желтки яиц, соль по вкусу и тщательно перемешайте с мукой. Слегка обжарьте эту смесь на сливочном масле.

Из готового теста раскатайте большую тонкую лепешку (сочень) и поделите ее на небольшие квадратики. В центр каждого квадратика поместите начинку, края сверните в мешочек и слепите между собой. Пельмени варите в кипящей подсоленной воде до готовности – 8—10 минут. После этого подайте к столу, полив грибным соусом.

С дынно-тыквенным паштетом

Требуется: 900 г муки, 1 стакан воды, яйцо.

Для начинки: по 500 г тыквы и дыни, соль, перец, 1/2 стакана муки, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, воды и яйца. Скатайте его в шар.

Для начинки тыкву очистите от кожуры, нарежьте мелкими ломтиками, посолите и обваляйте в муке. Затем обжарьте на сковороде со сливочным маслом до готовности. Дыню отделите от шкурки, мелко порежьте и смешайте с тыквой, смесь перемешайте еще раз в миксере.

Раскатайте из полученного отстоявшегося теста большую тонкую лепешку и вырежите с помощью стакана или специальной формы кружочки диаметром 5—6 см. В центр каждого кружочка положите начинку и слепите края, придавая пельменям форму полумесяца. Отварите в кипящей подсоленной воде. Подайте, полив сметаной.

Пельменные советы

После просеивания муки возникает новая проблема – что делать с грязным ситом? Сито необходимо промыть холодной водой, а затем просушить, чтобы остатки муки не склеивались в его ячейках. Если вы не сможете вычистить сито щеткой, подержите его над огнем.

С лапшой и цветной капустой

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 500 г цветной капусты, 300 г лапши, по 2 ст. л. сливочного и топленого масла, соль, перец.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, сделайте в ней небольшое углубление, всыпьте в него соль, сахар, разбейте яйца, влейте воду и приготовьте густое тесто.

Для начинки капусту порежьте на небольшие кусочки, прибавьте 1 ст. л. масла, положите в неглубокую кастрюлю и тушите на медленном огне, пока она не станет мягкой. Перед снятием с огня капусту посолите и поперчите по вкусу.

Одновременно с этим отварите лапшу, откиньте ее на дуршлаг и, когда стечет вода, перемешайте с маслом, затем с капустой. Раскатайте тесто скалкой в большую тонкую лепешку, порежьте ее на квадратики. В центр каждого квадрата уложите начинку, после чего сверните края в конверт и слепите их между собой. Положите пельмени в кипящую соленую воду и варите, пока не всплывут. Готовые пельмени подавайте с майонезным соусом.

С репой и манной кашей

Требуется: 900 г муки, 1 стакан воды, 2 ст. л. растительного масла, яйцо.

Для начинки: 5 реп, 1/2 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, 25 г сыра, 3 ст. л. масла.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте необходимое количество воды, чтобы получилось крутое тесто. Месите до тех пор, пока оно не станет блестящим и не будет липнуть к столу и рукам.

Для начинки репу очистите от кожуры, промойте, залейте горячей водой и сварите до полумягкости. Сварите манную кашу на молоке и смешайте ее с протертой репой. Добавьте сахар и масло. Раскатайте тесто в большую лепешку и специальной формочкой вырежите кружки.

Положите начинку в середину каждого кружка и слепите между собой его края так, чтобы получился полумесяц. Поместите пельмени в кипящую воду и варите, пока они не всплывут. Готовые пельмени подайте к столу, полив кленовым соусом.

С кабачками и абрикосами

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан муки.

Для начинки: 800 г кабачков, 200 г абрикосов, 2 ломтика белого хлеба, большая луковица, яйцо, по 1 ст. л. томатной пасты и муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто из указанных ингредиентов и оставьте в прохладном месте на 30 минут.

Для начинки кабачки очистите от кожицы и порежьте мелкими кусочками. Белый хлеб замочите и смешайте с кабачками и поджаренным луком. Абрикосы освободите от косточек и мелко порежьте, смешайте с кабачками. Добавьте яйцо, муку, рубленую зелень, соль и перец по вкусу. Всю эту смесь тушите на медленном огне 40 минут.

Из теста сделайте большую тонкую лепешку и порежьте на квадратики небольшого размера. В центр каждого квадратика положите начинку, сверните его края, чтобы получился конвертик, и слепите. Пельмени варите в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. Подайте к столу в горячем виде со сметаной или сливочным маслом.

С кабачками

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды или молока.

Для начинки: 1 кг кабачков, ломоть белого хлеба, 2 головки лука, яйцо, по 1 ст. л. томатной пасты и муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень, перец.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, сделайте в ней небольшое углубление, всыпьте в него соль, сахар, яйца, влейте воду и приготовьте густое тесто.

Кабачки очистите от кожицы и порежьте мелкими кусочками. Белый хлеб замочите и смешайте с кабачками и поджаренным луком. Добавьте яйцо, муку, рубленую зелень, соль и перец по вкусу. Тушите на медленном огне 40 минут.

Тесто раскатайте в большую тонкую лепешку и порежьте на квадратики среднего размера. В центр каждого квадратика положите начинку, после чего сверните его края в конверт и слепите их между собой. Пельмени варите в кипящей соленой воде, пока они не всплывут. Подайте, полив соусом из хрена.

Интересные факты

О том, как смачно ел галушки пузатый Пацюк, к которому пришел кузнец Вакула, всему миру, смеясь, поведал Николай Васильевич Гоголь.

Но знаете ли вы, что такое галушки? Многие кулинары считают галушки разновидностью украинских пельменей. Только часто такие пельмени готовят без начинки, поливая растопленным свиным салом. Своеобразие украинской кухни в явном предпочтении свинины, особенно свиного сала, всем другим мясным продуктам. В ней очень много мучных изделий, пожалуй, гораздо больше, чем в других. Поскольку она имеет многовековую историю, у многих областей здесь свои особенности приготовления традиционного национального блюда (пельменей, галушек). Так и появляются в рецептах уточнения: полтавские, черниговские, по-киевски, по-винницки.

С баклажанами

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 1 кг баклажанов, 1 ст. л. муки, 3 головки чеснока, 500 г помидоров, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте необходимое количество воды, чтобы получилось крутое тесто. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к столу и рукам.

Баклажаны положите на несколько минут в соленый кипяток, выньте, разрежьте и уложите на 20 минут под пресс. Когда горечь и вода стекут, мелко порубите их, добавьте в них муку, перемешайте и потушите на растительном масле 7—8 минут.

Очистите чеснок, поджарьте слегка в небольшом количестве растительного масла, добавьте очищенные от кожицы и порезанные помидоры, посолите по вкусу и потушите до готовности. Перемешайте баклажаны с помидорами и чесноком.

Тесто раскатайте скалкой в большую тонкую лепешку и металлической формочкой вырежите кружки. В середину каждого кружка положите начинку, а края слепите между собой, придавая пельменю полукруглую форму. Варите в соленой кипящей воде до тех пор, пока они не всплывут. Подайте к столу в горячем виде под майонезным соусом.

Со свеклой

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 500 г свеклы, 100 г сметаны, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте необходимое количество воды, чтобы получилось крутое тесто. Месите до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к столу и рукам.

Свеклу сварите в кожуре, снимите ее, порежьте свеклу мелкими кусочками, залейте сметаной и потушите 10 минут. Затем добавьте сахар и посолите по вкусу.

Тесто раскатайте в большую тонкую лепешку и порежьте на небольшие квадратики. В середину каждого из них положите начинку и слепите края квадратика в конверт. Варите пельмени в кипящей соленой воде до тех пор, пока они не всплывут. Подавайте к столу под майонезным соусом.

С овощным фаршем

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: по 200 г картофеля, моркови и свеклы, луковица, 2 яйца, стакан муки.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, сделайте в ней небольшое углубление, всыпьте в него соль, сахар, разбейте яйца, влейте воду и приготовьте густое тесто.

Все ингредиенты протрите на терке или порежьте на мелкие кусочки, после чего смешайте в глубокой посуде с яйцами и мукой.

Раскатайте тесто в большую тонкую лепешку и порежьте ее квадратиками среднего размера. В середину каждого квадратика положите начинку и сложите квадрат пополам, придавая форму треугольника. Положите пельмени в кипящую подсоленную воду и варите, пока они не всплывут. Подайте пельмени в горячем виде со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Легенды о пельменях

Итак, предположительно из Китая пельмени распространились по всему миру и завоевали значительную популярность у многих народов. По преданиям, «пельменизации» народов Средней Азии способствовал знаменитый Чингизхан, войско которого позаимствовало способ приготовления этого блюда во время нашествия на Китай.

Существует и легенда: во время похода татаро-монгольское войско захватило в рабство китайцев, которым приходилось следовать за своими хозяевами, преодолевая огромные расстояния. Вскоре люди Чингизхана заметили, что китайцы, не получая практически никакой пищи, тем не менее довольно прочно стоят на ногах. Когда новоиспеченных рабов обыскали, то нашли у них мешочки с круглыми шариками теста, которыми и питались несчастные. Один из монголов решил попробовать шарик, однако тут же выплюнул его. Тогда он приказал привести одного из рабов, и тот показал ему, как нужно готовить пельмени.

Новое блюдо очень понравилось монгольским воинам. Они также стали брать с собой в походы пельмени, которые оказались просто незаменимыми в зимний период.

Со щавелем

Требуется: яйцо, 1 стакан воды, 900 г муки.

Для начинки: 800 г щавеля, 100 г муки, 4 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Просейте муку через мелкое сито, добавьте воду, яйца и хорошенько перемешайте. Месите тесто до образования густой однородной массы. Сформуйте из теста шар и положите его на 30 минут в теплое место.

Для начинки щавель мелко нарежьте, смешайте с мукой и яйцами и оставьте на несколько минут, чтобы добиться пропитывания смеси.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4—5 мм и вырежите специальной формочкой заготовки для пельменей. Чайной ложкой выложите начинку на кусочки теста, заделайте с помощью ножа края пельменей, опустите их в подсоленную воду и варите до полной готовности – 10—12 минут.

Готовые пельмени выньте шумовкой из воды и выложите на тарелку, полейте растительным маслом и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

С кабачками и яблоками

Требуется: яйцо, 1 стакан воды, 900 г муки.

Для начинки: 600 г яблок, 300 г кабачков, по 100 г сахара и муки, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Муку просейте, высыпьте на стол в виде небольшого холмика, сделав в нем углубление. В чашку разбейте яйцо, добавьте небольшое количество (1 ст. л.) муки и воду, чтобы получилось жидкое тесто. Смесь влейте в муку и замесите крутое тесто. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет блестящим и не прекратит прилипать к рукам и доске.

Для приготовления протрите яблоки через мелкую терку. Кабачки очистите от кожуры и порежьте на очень мелкие кусочки, смешайте с яблоками, посыпьте сахаром, добавьте яйца и муку, после чего хорошенько перемешайте до однородности.

Готовое тесто разделите на две части и слепите из каждой по шарику, накройте их полотенцем и дайте полежать до разделки 30 минут. Раскатайте в виде тонкой лепешки и вырежите стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положите небольшое количество (около 1 ч. л.) начинки. Соедините края кружочков и слепите их. Выложите пельмени на доску, посыпанную мукой. Варите в подсоленной кипящей воде 6—8 минут (пока они не всплывут).

С морковью

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 800 г моркови, луковица, 1/2 стакана муки, 100 г сахара, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, добавьте все необходимые компоненты и замесите подсоленное тесто. Оно должно быть достаточно твердым, не прилипать к рукам и к столу. Оставьте тесто под льняным полотенцем для некоторого размягчения.

Для начинки натрите морковь на мелкой терке и смешайте с оставшимися ингредиентами. Смесь должна быть достаточно однородной, чтобы пельмени получились вкусными и аппетитными.

Раскатайте готовое тесто на посыпанном мукой столе в тонкий пласт. Стаканом или специальной формочкой вырежите заготовки для будущих пельменей и выложите на них начинку, после чего тупой стороной ножа заделайте края. Варите пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности – 7—8 минут.

Выньте шумовкой пельмени из кастрюли и подайте их к столу, украсив веточками зелени и полив сметаной или кетчупом.

Любителям пикантной кухни можно посоветовать в качестве добавки в начинку несколько горошин черного перца – это придаст готовым изделиям небольшую остроту.

Пельменные советы

Если тесто получилось мягким и липким, вы без труда раскатаете его, если положите на него лист пергаментной бумаги. Кроме этого, липкое тесто можно с легкостью раскатать стеклянной бутылкой, наполненной холодной водой.

С тыквой и ананасом

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: по 350 г тыквы и ананасов, 50 г сливочного масла, соль, сахар.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите тесто в теплом месте 30 минут.

Для начинки нарежьте очищенную тыкву ломтиками, порежьте эти ломтики на мелкие кусочки, подобным образом порежьте ананасы, смешайте их и добавьте в смесь сливочное масло и все еще раз перемешайте.

Раскатайте тесто в один пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из теста ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте их свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и формочкой вырежите пельмени. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

С перцем и помидорами

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: по 400 г перца и помидоров, луковица, соль, сахар.

Способ приготовления. Просейте муку через мелкое сито, добавьте туда же воду, яйца и хорошенько перемешайте до однородного состояния. Слепите шар и поставьте в теплое место на 30 минут – для набухания клейковины.

Для начинки мелко порежьте перец и помидоры. Смешайте их, добавьте очищенную и мелко порезанную луковицу, соль, сахар.

Из готового теста раскатайте два одинаковых пласта. На один из них ложечкой выложите начинку кучками на расстоянии друг от друга 4 см. Тесто между начинками смажьте взбитым яйцом и сверху положите второй пласт. Немного прижмите и разрежьте острым ножом на квадратики таким образом, чтобы начинка оказалась в середине каждого квадрата. Каждый квадрат сложите пополам, чтобы получился пельмень треугольной формы. Уложите пельмени на посыпанный мукой противень и поставьте в разогретую духовку. Запекайте на среднем огне 10—15 минут до готовности.

С капустой и морковью

Требуется: 900 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 1,5 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 4 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто из муки, взбитого яйца с солью и воды. Придайте ему форму шара и дайте отстояться 30 минут. Затем тонко раскатайте скалкой в большую лепешку и порежьте на небольшие квадратики.

Для начинки капусту очистите и мелко порубите. Ошпарьте кипятком, откиньте на сито и обдайте холодной водой, крепко отожмите. В кастрюле предварительно растопите сливочное масло, положите туда капусту и, закрыв крышкой, тушите на слабом огне 10—15 минут, изредка помешивая. Морковь мелко порежьте и обжарьте в растительном масле на небольшом огне в течение 10 минут, остудите и смешайте с капустой. Отварите яйца вкрутую, мелко порубите их и смешайте с капустой, добавьте сахар, поперчите и посолите по вкусу.

В центр каждого квадратика из теста положите начинку, сверните края в конверт и слепите между собой. Пельмени положите в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока они не всплывут. Готовые пельмени подавайте к столу, полив их томатным соусом.

Интересные факты

Традиционные русские пельмени готовят с мясом. А вот рецепт пельменей с редькой принадлежит башкирам. Кстати, многое в русской кухне заимствовано у башкир. Так что любители изысканных блюд широко используют башкирские рецепты.

К редьке, натертой на крупной терке, добавляют рубленый лук, сметану (хотя многие предпочитают добавлять в мясной фарш молоко или сливки, чтобы пельмени были сочнее и вкуснее). Такие пельмени хороши с растительным маслом.

Пельмени с жареным луком

Требуется: 450 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо.

Для начинки: 500 г лука, по 50 г моркови, сладкого перца и томатной пасты, 250 г гречневой крупы, 2 ст. л. жира, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана молока, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут. Раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из теста ленты шириной 8—10 см.

Мелко порежьте лук и пожарьте его на небольшом огне в течение 10—15 минут, после чего добавьте муку, остальные ингредиенты, все это перемешайте, влейте молоко и нагрейте до кипения, затем посолите и поперчите по вкусу.

Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, накройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежите пельмени. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Готовые пельмени полейте сметаной или сливками.

Глава 6. Грибные пельмени

«Грибная сказка»

Требуется: 700 г муки, яйцо, 1 стакан воды, соль.

Для фарша: 100 г сухих грибов или 300 г свежих, 1/2 л воды, 5 луковиц, по 50 г сыра и сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла.

Для соуса: 100 г сметаны, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Смешайте яйцо с водой, добавьте соль. Помешивая смесь, постепенно, небольшими порциями добавьте муку. Все размешайте до густой и однородной массы. Выложите тесто на стол и придавите разделочной доской.

Для соуса поджарьте муку на сливочном масле до золотистого цвета. Смешайте со сметаной, немного посолите и поперчите.

Для начинки промойте грибы и замочите их в воде на час. Если вы готовите фарш из свежих грибов, остановитесь на очищенных шампиньонах. Промытые грибы залейте водой и варите на среднем огне в течение часа.

Готовые грибы нарежьте соломкой и поджарьте на сковороде с растительным маслом, добавьте поджаренный репчатый лук и залейте сметанным соусом. Доведите до кипения, после чего засыпьте мелко нарезанной зеленью, тертым сыром, полейте растопленным сливочным маслом и запеките в духовке.

Раскатайте тесто на разделочной доске в пласт толщиной 4 мм. Вырежите из него кружки диаметром 7—8 см и разложите фарш таким образом, чтобы он оказался в середине кружка. Слепите пельмени и вынесите их на холод. Выдержав их на холоде, варите в кипящей воде 10—15 минут. Полейте их горячим соусом, посыпьте мелко нарезанной зеленью или толченым чесноком.

С грибной начинкой

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для фарша: 500 г грибов, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 50 г сыра, 4 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, добавьте соль. Высыпьте просеянную муку на разделочную доску и сделайте посередине воронку, в которую влейте приготовленную смесь и взбитый белок. Осторожно замесите тесто, тщательно перемешайте. Скатайте из него шар и обваляйте его в муке. Накройте полотенцем и дайте полежать ему 15 минут.

Для фарша промойте свежие грибы и нарежьте их соломкой. Разогрейте на медленном огне сливочное масло и положите в него толченый чеснок. Добавьте соль, перец и подготовленные грибы. Потушите 3—4 минуты, влейте сметану, посыпьте тертым сыром и оставьте на огне еще на 1—2 минуты.

Раскатайте тесто на разделочной доске, посыпьте его мукой и вырежите кружки диаметром 4—5 см. Выложите фарш чайной ложкой, соедините края и плотно зажмите их. Вынесите их на холод на 1—2 часа.

Отварите пельмени в кипящей подсоленной воде. Подайте пельмени в горячем виде, заправив сметаной.

Пельменные советы

Часто случается, что тесто получается недосоленым. Не стоит отчаиваться, так как это можно легко поправить. Влейте в тесто растворенную в воде или в молоке соль и хорошо размешайте.

С грибами и рисом

Требуется: по 250 г пшеничной и гречневой муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для фарша: 500 г грибов, 120 г риса, 30 г сливочного масла, 4 яйца, 1,5 стакана молока, зелень.

Способ приготовления. Смешайте пшеничную и гречневую муку, просейте в большую миску, сделайте в муке воронку и добавьте в нее яйца. Начинайте месить тесто, постепенно подливая холодную воду, до тех пор, пока не получите тесто средней густоты.

Для фарша очистите грибы и отварите. Отдельно сварите рис, промойте его в холодной воде, дайте воде стечь. Выложите рис на смазанный маслом противень, а сверху положите грибы. Взбейте яйца с молоком, добавьте измельченную зелень и соль по вкусу. Грибы полейте растопленным маслом (3 ст. л.) и запеките в духовом шкафу до готовности (около 15—20 минут).

Раскатайте тесто, посыпьте его мукой и вырежите из пласта кружки диаметром 6—7 см. Разложите фарш в кружочки, чтобы он оказался посередине. Соедините края теста и закрепите их. Вынесите пельмени на холод на 1—2 часа. Сварите в кипящей воде. Отдельно подайте к горячим пельменям кислое молоко.

Ассорти

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Для фарша: по 400 г грибов и помидоров, по 100 г репчатого лука и растительного масла, 20 г сливочного масла, 150 г риса, зелень, соль.

Способ приготовления. В растительное масло влейте стакан крутого кипятка, всыпьте муку и быстро замесите тесто. И сразу же займитесь его разделкой.

Для фарша очистите грибы, хорошо промойте, нарежьте соломкой и варите в подсоленной водой минут 20. Нашинкованный лук обжарьте в сливочном масле. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу, нарежьте кружочками. Помидоры с луком тушите в растительном масле, всыпьте перец и соль по вкусу. Когда жидкость выпарится, влейте в посуду грибной отвар (1,5 стакана), доведите до кипения, положите рис, грибы, зелень. Все тщательно перемешайте и запеките в духовке до полуготовности.

Раскатайте тесто, посыпьте его мукой и вырежите кружки. Разложите фарш, соедините края теста и закрепите их. Вынесите пельмени на холод на 1—2 часа. Отварите в кипящей воде и подайте в горячем виде к столу, предварительно смазав сливочным маслом и украсив веточками зелени.

Интересные факты

Австрийская кухня признана одной из лучших в Европе и уступает, по мнению специалистов, пожалуй, только французской. Изысканность ее связана с использованием большого количества разнообразных пряностей. Любой повар знает, что «хорошая кухня без пряностей – как язык без грамматики». Пряности австрийские кулинары добавляют в основном в мясные блюда. В фарш для пельменей чаще всего кладут эстрагон, укроп, тмин, лаванду. Проявлением высшего поварского мастерства в Австрии считается умелое манипулирование смесями различных пряностей. Букет «гарни» или пучок зелени из сельдерея, петрушки, лаврового листа, лука-порея используют для пельменного мясного фарша.

«В гостях у белочки»

Требуется: 700 г муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Для начинки: 60 г сушеных грибов, 250 г соленых грибов, по 100 г моркови и сухарей, по 50 г корня петрушки, растительного масла и сыра, по 150 г консервированных помидоров и лука, 500 г картофеля, 120 г сливочного масла, 4 яйца, 130 г сметаны, соль черный перец.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, грибной бульон.

Способ приготовления. Муку просейте, высыпьте на стол в виде холмика, сделав в центре углубление. Влейте воду, размешайте в ней яйца, соль, добавьте сливочное масло и замесите мягкое тесто. Положите его в теплое место на 30 минут, затем хорошенько помните, подсыпая муку. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к столу.

Для фарша сухие грибы промойте, залейте их водой и варите на среднем огне до полной готовности (грибной бульон слейте в отдельную посуду). Порежьте соленые грибы соломкой, добавьте к ним измельченные отваренные грибы.

Очищенные морковь и корни петрушки отварите в подсоленной воде. Когда овощи станут мягкими, добавьте консервированные помидоры, растительное масло и потушите минут 10 до полной готовности. Отдельно отварите картофель, мелко порежьте и смешайте с поджаренным на сливочном масле репчатым луком, посолите и поперчите. Затем все подготовленные овощи пропустите через мясорубку или протрите через сито.

Масло, яичные желтки, сметану тщательно разотрите, смешайте с грибами, добавьте хорошо взбитые белки, овощное пюре и все перемешайте. Затем смешайте размельченные сухари с тертым сыром и добавьте в основную массу. Переложите полученную смесь в смазанную растительным маслом форму или неглубокую кастрюлю. Запекайте начинку в духовке в течение 20 минут.

Для соуса на раскаленную сковороду высыпьте муку и влейте грибной бульон, добавьте сметану, посолите, немного поперчите и, постоянно помешивая, подержите на огне 1—2 минуты.

Раскатайте тесто, посыпьте его с обеих сторон мукой и вырежьте кружки диаметром 6—7 см. Разложите фарш и закрепите края пельменей, придавая им необходимую форму. Затем вынесите их на холод на 1—2 часа. Отварите пельмени в кипящей подсоленной воде. Подайте к столу, заправив соусом и

посыпав большим количеством зелени.

Классические грибные

Вариант 1

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 50 г белых грибов, 3 ст. л. сметаны, яйцо, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо, добавьте соль. Высыпьте просеянную муку на разделочную доску и сделайте посередине воронку, в которую влейте приготовленную смесь и взбитый белок. Осторожно замесите тесто, тщательно перемешайте. Скатайте из теста шар и обваляйте его в муке. Затем накройте полотенцем и дайте полежать ему 15 минут.

Для фарша промойте грибы и нарежьте их соломкой. Разогрейте на медленном огне сливочное масло и положите в него толченый чеснок. Добавьте соль, перец и грибы. Потушите 3—4 минуты, снимите с огня и дайте стечь маслу (для этого положите на дно тарелки салфетку и выложите на нее тушеные грибы). Когда масло стечет, добавьте в грибы сметану и яйца.

Раскатайте тесто, посыпьте его мукой и вырежите кружки. Выложите фарш, затем соедините края и плотно зажмите их. Вынесите пельмени на холод на 1—2 часа.

Пельменные советы

У хорошей хозяйки на кухне всегда чистота, нет кучи грязной посуды, а это проблематично, если вы имеете дело с тестом. Вам поможет такой совет: посуду, в которой замешивали тесто, мойте сначала холодной, а лишь затем горячей водой.

Вариант 2

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 200 г сушеных белых грибов, 3 луковицы, 2—3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 яйца, соль, черный перец.

Способ приготовления. Взбитые яйца смешайте с водой и солью, введите смесь в муку и постепенно замесите крутое тесто. Скатав из него шар, накройте его полотенцем или салфеткой и оставьте примерно на 30 минут.

Сушеные грибы хорошенько промойте в горячей воде, затем сварите до мягкости и мелко порубите. На сковороде прокалите

растительное масло, поджарьте в нем до золотистого цвета измельченные луковицы и грибы. Посолите, добавьте перец и остудите.

Тесто тонко раскатайте, стараясь, чтобы оно не прорывалось, и выкладывайте рядами шарики грибного фарша на половину пласта. Накройте выложенные шарики второй половиной пласта и прижмите места соединения теста по краям. Специальной формочкой или острым ножом вырежите пельмени в форме полумесяца. Опустите их в кипящую соленую воду, через 10 минут осторожно выньте шумовкой. Полейте сливочным маслом.

Вариант 3

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана соленой воды.

Для начинки: 400 г белых грибов, 150—200 г говяжьего фарша, 2 луковицы, 3—4 ст. л. муки, 2—3 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, яиц и соленой воды замесите крутое тесто. На время приготовления начинки хорошо вымешенное тесто оставьте в прохладном месте, накрыв салфеткой.

Грибы почистите, промойте и ошпарьте горячей водой, просушите, нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на разогретом масле вместе с говяжьим фаршем и измельченными луковицами до готовности. Посолите, поперчите. А чтобы фарш получился однородным, во время жарки в него можно добавить немного муки.

Раскатайте тонкий пласт теста, посыпьте его мукой и с помощью бокала или специальной формочки вырежите кружочки. В центр каждого положите небольшое количество фарша, сложите пополам, а затем слепите края и соедините краешки полукруга. Пельмени отварите в кипящей подсоленной воде. Когда они начнут всплывать на поверхность, выньте их шумовкой и полейте сметаной или сливочным маслом.

Из шампиньонов

Требуется: 750 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 1 кг шампиньонов, 1/4 кг сушеных белых грибов, 2 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец, лавровый лист, 4—5 горошин черного перца, корень сельдерея или петрушки, сметана.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто из яйца, воды, соли и муки. Как следует его вымесите и положите в прохладное место на 30 минут.

Сушеные грибы промойте в горячей воде, сварите до мягкости и измельчите. Шампиньоны промойте, очистите и сварите отдельно с добавлением лаврового листа, черного перца и корня сельдерея. Измельченные грибы и лук обжарьте вместе на растительном масле. Готовый грибной фарш остудите.

Раскатайте тонкий пласт теста, посыпьте его мукой и бокалом тонкого стекла вырежите кружочки. На середину каждого выложите немного фарша, сложите кружок пополам и слепите края. Слепленные пельмени складывайте на присыпанную мукой доску. Варите в кипящей подсоленной воде или бульоне. Когда вода вновь закипит и пельмени всплывут на поверхность, достаньте их шумовкой и подайте к столу со сметаной.

Легенды о пельменях

Согласно легендам, пельмени завоевали любовь большей части населения нашей планеты не только благодаря своему неповторимому вкусу, но и тому, что их было легко перевозить с места на место, так как они полностью сохраняли свои свойства в условиях низких степных температур. Это свойство пельменей оказалось незаменимым для кочевой жизни наших предков. Таким образом, от монголов пельмени позаимствовали узбеки, казахи, таджики, корейцы (они, кстати, делают пельмени из пресного дрожжевого теста, у корейцев они называются «пигоди»).

Из тушеных грибов

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г сыроежек, 3 луковицы, 3 ст. л. масла, 1/2 стакана мясного бульона, зелень петрушки и кинзы, соль, перец, кориандр.

Способ приготовления. В просеянную муку введите подогретую воду, взбитые яйца и соль, замесите крутое тесто и ненадолго его оставьте в теплом месте.

Сыроежки варите в кипящей подсоленной воде. Как только грибы закипят, откиньте их на дуршлаг, положите в разогретое масло, добавьте мясной бульон, накройте и тушите 10 минут. Тушеные грибы пропустите через мясорубку, добавьте рубленой зелени, кориандра, соли и перца. Готовый фарш остудите.

Тесто раскатайте тонким слоем, слегка посыпьте мукой и вырежите бокалом или специальной пельменной выемкой небольшие кружочки. На каждый положите по 1 ч. л. грибного фарша, края соедините и склейте, затем слепите кончики начиненного полукруга, чтобы получился пельмень. Опустите в кипящую подсоленную воду или бульон и варите, пока они не всплывут.

«Мечта лесника»

Требуется: 450 г муки, 2 яйца, 1/3 стакана воды, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 500 г белых грибов, 100 г кабачков, 2—3 картофелины, луковица, яйцо, 2—3 ст. л. муки, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца взбейте с солью, добавьте воду и растительное масло, перемешайте и постепенно введите в муку. Замесите крутое тесто, вымесите его и оставьте ненадолго на верхней полке холодильника.

Грибы промойте и очистите, кабачки очистите от кожицы и пропустите вместе с грибами через мясорубку. Добавьте натертый на мелкой терке картофель, измельченный лук и хорошенько перемешайте. Чтобы фарш получился клейким, введите в него яйцо и муку. Всыпьте соль, перец, измельченную зелень и хорошенько вымешайте.

От теста отрежьте кусок и раскатайте его в тонкий пласт, периодически переворачивая и посыпая мукой. С помощью чашки вырежите небольшие кружочки. В центр каждого положите небольшое количество начинки, сложите каждый кружок пополам и слепите края, соедините краешки полученного полукруга. Готовые пельмени отваривайте в подсоленном кипятке, пока они не всплывут. Подайте со сметаной или сливочным маслом.

«Особые»

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана теплой воды, яйцо, соль.

Для начинки: 500 г лисичек, 200 г капусты брюссельской, яйцо, 100 г сыра, 3 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Смешайте яйца, воду, соль, муку. Тесто должно получиться крутым и эластичным. Отложите в прохладное место, накрыв его льняной салфеткой.

Для начинки грибы промойте, очистите и пропустите через мясорубку вместе с нарезанной на небольшие кусочки брюссельской капустой. В фарш добавьте натертый на мелкой терке сыр, взбитое яйцо, муку, соль и перец, как следует перемешайте.

От теста отделите небольшой кусок и раскатайте его в тонкий пласт, постоянно посыпая мукой. Специальной формочкой вырежите кружочки, удалите лишнее тесто. На каждый кружочек выложите примерно по 1 ч. л. грибного фарша, сложите пополам и аккуратно слепите края. Затем соедините концы вместе, чтобы получился пельмень. Отваривайте в кипящей воде или бульоне, пока они не всплывут. Подавайте со сметаной, майонезом или сливочным маслом.

Пельменные советы

Мыть мясорубку будет намного легче, если после мяса пропустить через нее очищенный сырой картофель или кусочек черствого белого хлеба. Никогда не сушите мясорубку на огне или на плите, так как от этого у нее портятся ножи.

«Вегетарианские»

Требуется: 500 г муки, яйцо, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. кориандра, 1/2 стакана теплой воды, соль.

Для начинки: 300 г белых грибов или шампиньонов, по 1/2 стакана листьев клевера и риса, луковица, яйцо, 2 ст. л. маргарина, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Яйцо взбейте с подсоленной водой и растительным маслом, введите в муку, насыпанную горкой. Замесите крутое тесто, скатайте его в шар и поставьте на 30 минут в холодильник.

Очищенные и промытые грибы ошпарьте горячей водой, просушите салфеткой и пропустите через мясорубку. Рис отварите почти до готовности, смешайте с измельченными миксером листьями клевера, мелко нарубленной зеленью петрушки и яйцом. Поперчите, посолите, смешайте с грибами. Добавьте обжаренный на маргарине до золотистого цвета лук и тщательно перемешайте. Фарш как следует вымешайте и остудите.

Тесто разделите на несколько одинаковых кусков и каждый раскатайте в тонкий пласт, периодически его переворачивая и посыпая мукой. Для вырезания кружочков воспользуйтесь бокалом с тонкими стенками. На каждый кружочек положите немного фарша, аккуратно сложите его пополам, чтобы фарш не сместился и не сплющился. Слепите края и соедините их вместе или крест-накрест, чтобы получился пельмень. Отварите в кипящей воде до готовности, подавайте со сметаной.

«Монастырские»

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г белых грибов, 150 г лебеды, 2 луковицы, по 3 ст. л. овсяной крупы и растительного масла, 1 ст. л. толченых сухарей, соль, перец.

Способ приготовления. Немного соли растворите в чуть теплой воде, смешайте со взбитым яйцом и постепенно введите в муку. Замесите тесто, хорошо его вымесите и ненадолго отложите в сторону, накрыв полотенцем.

Тщательно очищенные и промытые грибы обдайте кипятком, нарежьте мелкими кусочками и обжарьте вместе с измельченной в миксере лебедой, луком и отваренной до готовности овсяной крупой. Смесь охладите, добавьте сухари, соль и перец, перемешайте.

Тесто разделите на несколько одинаковых частей и каждую раскатайте в пласт. Посыпьте пласт мукой и с помощью бокала вырежите кружочки, на середину уложите фарш, сложите пополам и слепите края, совместите их, чтобы получился пельмень. Варите в кипящей воде до готовности, пока не всплывут. Готовые пельмени полейте сметаной.

«Русское поле»

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 400 г любых свежих грибов, 200 г чечевицы, по 3 ст. л. муки и сливочного масла, яйцо, 2 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. толченых сухарей, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца взбейте с молоком, добавьте соль и введите смесь в муку. Замесите крутое тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник.

Для начинки грибы промойте, очистите и пропустите через мясорубку. Вымочите чечевицу в воде в течение 12 часов, сварите ее до полной готовности и разотрите в пюре. Добавьте в него муку, яйцо, растительное масло и сухари. Фарш перемешайте, посолите, поперчите и соедините с грибами.

Тесто разделите на несколько частей и каждую отдельно тонко раскатайте, пересыпая мукой. Из пластов с помощью бокала или формочки вырежмте кружочки и на середину каждого положите фарш. Сложите пополам, слепите края. Пельмени отварите в кипящем бульоне до готовности. Подайте к столу в горячем виде, со сметаной.

Интересные факты

Можете ли вы представить, как едят пельмени без вилки? А вот в старину это блюдо ели именно так. Перед обедающими ставили чашку с розовой водой для омывания пальцев. Затем у римлян появились асбестовые салфетки. Сейчас привыкли есть пельмени вилками. Первые вилки были сделаны во Франции в XVI столетии при Генрихе III. Сначала они были с двумя зубцами, потом их стали делать и с четырьмя.

«Деликатесные»

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. растительного масла, соль, кардамон.

Для начинки: 300 г белых грибов, 120 г шпината, 1/3 стакана риса, 2 луковицы, по 2 ст. л. тертого сыра и растительного масла, яйцо, зелень петрушки, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Молоко смешайте с яйцами, солью, кардамоном и растительным маслом, порциями введите в просеянную муку и замесите тесто. Хорошо его вымесите и оставьте на полчаса, накрыв полотенцем.

Грибы промойте, очистите и пропустите через мясорубку. Шпинат помойте, измельчите, посолите и тушите до мягкого состояния в небольшом количестве молока. Когда он потушится, отожмите жидкость. Лук измельчите и слегка обжарьте на растительном масле. Рис отварите в подсоленной воде, соедините с грибами, шпинатом, натертым на мелкой терке сыром, яйцом, жареным луком, мелко нарезанной петрушкой, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Тесто разделите на несколько частей и раскатайте в тонкие пласты, вырежите небольшие кружочки, начините их и слепите пельмени. Отваривайте в кипящей воде или бульоне до готовности.

Грибные с ветчиной

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла.

Для начинки: 300 г шампиньонов, луковица, 200 г копченой ветчины, зелень петрушки и укропа, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца взбейте с растопленным сливочным маслом, посолите и введите смесь в просеянную муку, тесто хорошенько вымесите.

Грибы промойте, очистите, отварите до готовности и пропустите через мясорубку. Затем поджарьте их до готовности на растительном масле вместе с измельченным луком, добавьте немного перца. Грибной фарш смешайте с измельченной ветчиной, перемешайте.

Раскатайте тесто тонкими пластами и вырежите небольшие кружки. На середину каждого выложите немного начинки, слепите пельмень. Отварите в кипящей воде до готовности, подайте в горячем виде со сливочным маслом.

«Ресторанные»

Требуется: 700 г муки, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, соль, 1/3 стакана молока.

Для начинки: по 200 г опят и копченой ветчины, 100 г кукурузы, 50 г чернослива, яйцо, молоко, соль, перец, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Способ приготовления. Сливочное масло распустите в теплом молоке, добавьте взбитые яйца, соль и смешайте с мукой. Замесите тесто и ненадолго отложите его в прохладное место.

Грибы промойте, очистите и пропустите через мясорубку. Зерна кукурузы отварите в молоке, ветчину мелко порубите. Все соедините с грибами, добавьте яйцо, панировочные сухари, вымытый и порезанный на мелкие кусочки чернослив. Получившуюся массу посолите, поперчите и хорошенько перемешайте.

Тесто тонко раскатайте и вырежите небольшие кружочки. На каждый уложите немного начинки и слепите пельмень. Опустите в кипящую воду или бульон, варите до готовности. Подайте в горячем виде, полив сметаной.

С солеными грибами

Требуется: 450 г муки, 1/3 стакана холодной воды, яйцо, соль.

Для начинки: по 300 г любых соленых грибов и готового картофельного пюре, 3 ст. л. подсолнечного масла, 3 луковицы, 1 ч. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление и постепенно введите воду, яйцо и соль. Замесите тесто, хорошо его вымесите и выбейте.

Соленые грибы залейте холодной водой на час, откиньте на дуршлаг, чтобы вода стекла, мелко порубите и смешайте с мукой и поджаренным луком, поперчите. Грибной фарш соедините с картофельным пюре, посолите и перемешайте.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежите бокалом кружочки и на каждый уложите начинку. Каждый кружочек сложите пополам, слепите края и соедините краешки крест-накрест, чтобы получился пельмень круглой формы. Отварите в кипящей воде до готовности, выньте шумовкой и подайте со сливочным маслом.

Пельменные советы

Манты варите в большой кастрюле, если у вас нет мантоварки. На дно установите глубокую тарелку, в нее уложите манты. Тарелку смажьте маслом, иначе манты могут пригореть.

«Малороссийские»

Требуется: 700 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана теплого молока, соль.

Для начинки: 1/8 кг белых грибов, 70 г риса, луковица, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Взбейте яйца, смешайте с молоком, добавьте соли. Введите эту смесь в муку и замесите тесто.

Рис тщательно промойте и сварите рисовую кашу на воде. Белые грибы запустите в кипяток и сварите до готовности, мелко их порубите. Поджарьте измельченную луковицу на подсолнечном масле, смешайте с рисом и грибами, посолите, поперчите.

Тесто тонко раскатайте, вырежите бокалом кружочки и на каждый уложите начинку. Слепите пельмень. Отваривайте в кипятке до готовности, подайте со сметаной или майонезом.

«Арийские»

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 1/2 кг шампиньонов и белых грибов, 1 стакан молока, французская булка, яйцо, 2 желтка, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Введите в муку яйцо, воду и соль. Тесто хорошенько вымесите, скатайте в шар и положите в прохладное место на 30 минут.

Грибы пропустите через мясорубку. Намочите французскую булку в молоке, срежьте корку, отожмите и разомните, смешайте с грибным фаршем, положите яйцо и желтки, посолите, поперчите и перемешайте. Пропустите полученную массу еще два раза через мясорубку, положите немного сливочного масла, молока, вновь перемешайте.

Тесто тонко раскатайте, посыпьте мукой и вырежите кружочки небольшого диаметра. На середину каждого положите немного фарша, слепите края и соедините тестяные кончики. Пельмени отварите в кипящей воде до готовности, подайте со сметаной.

С опятами

Требуется: 750 г муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, соль.

Для начинки: по 200 г опят и говяжьего фарша, 3 луковицы, 4 ст. л. сливочного масла, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Из яиц, молока, муки и соли замесите крутое тесто, вымесите его и отложите ненадолго в сторону.

Грибы пропустите через мясорубку. Измельченный лук поджарьте на сливочном масле, смешайте с грибами, говяжьим фаршем, посолите, поперчите, добавьте зелень.

Тесто тонко раскатайте, посыпьте мукой и с помощью бокала или формочки вырежите небольшие кружочки. На середину каждого выложите немного фарша, слепите пельмень. Отварите, подайте со сливочным маслом или сметаной.

С белыми грибами

Требуется: 750 г муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 900 г белых грибов, 100 г шпика, 200 г маринованных огурцов, луковица, по 3 ст. л. растительного масла и муки, перец, горчица, соль.

Способ приготовления. Взбейте яйца с солью, разведите теплым молоком, добавьте растительное масло и перемешайте. Введите в просеянную муку, замесите крутое тесто и как следует вымесите. Скатайте в шар и оставьте в прохладном месте на полчаса, накрыв его салфеткой.

Для начинки грибы отварите до готовности и мелко порежьте. Измельчите шпик, маринованные огурцы, лук и обжарьте все в растительном масле с добавлением молотого черного перца, соли и горчицы. В конце обжаривания всыпьте муку для загустения. Все перемешайте с грибами и остудите.

Тесто разделите на несколько равных частей, каждую тонко раскатайте и посыпьте мукой. Вырежите кружки небольшого диаметра, на середину каждого уложите немного грибного фарша, слепите так, чтобы краешки оказались вместе. Пельмени отварите до готовности в кипящей воде или бульоне. Подайте со сметаной и зеленью.

Легенды о пельменях

Способы проникновения пельменей в Россию до сих пор вызывают много споров, но существует две основных версии. Одна из них утверждает, что пельмени пришли к нам от финно-угорских племен во время колонизации славянами прибалтийских и карельских земель.

Согласно легенде, мигрируя с Алтая на Скандинавский полуостров, финно-угорские племена поделились рецептом приготовления пельменей с местными жителями. Главная идея заключалась в соединении мяса и пресного теста. Завернутое в тесто мясо, да еще и со специями, было не так привлекательно для диких зверей.

Существовало множество ритуалов, связанных с приготовлением пельменей, процесс их лепки был сродни семейному празднику. К этой работе допускались только рожавшие женщины, которые лепили пельмени под протяжные песни.

«Крестьянские»

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г сушеных лисичек, 150 г свинины, луковица, морковь, 25 г свиного сала, яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. В просеянную муку введите воду с растворенной в ней солью, взбитое яйцо и замесите тесто. Готовое вымешенное тесто ненадолго оставьте в прохладном месте.

Грибы вымочите в теплой воде, несколько раз промойте и мелко порежьте. Свинину пропустите через мясорубку, смешайте со слегка обжаренным на свином сале луком, добавьте муку, панировочные сухари, соль, перец и перемешайте. Фарш обязательно остудите.

Тесто разделите на несколько частей и каждую раскатайте в тонкий пласт. Посыпьте мукой и с помощью тонкого бокала вырежите кружочки. На середину каждого выложите немного фарша, перегните пополам и слепите края, затем соедините вместе кончики. Отваривайте в кипящей воде с добавлением приправ. Готовые пельмени подайте со сливочным маслом.

«Ассорти»

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль, 2 ч. л. горчицы.

Для начинки: 350 г опят, 150 г говяжьей печенки, луковица, по 2 ст. л. сметаны и сливочного масла, яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец.

Способ приготовления. Соль растворите в воде, добавьте горчицу и взбитые яйца. Полученную смесь введите в просеянную и насыпанную горкой муку, замесите крутое тесто. После вымеса его следует ненадолго оставить в прохладном месте.

Мелко нарезанный лук слегка обжарьте в сливочном масле, добавьте кусочки печени и жарьте до готовности. Грибы порежьте на крупные куски, пропустите через мясорубку вместе с обжаренной печенью и луком, добавьте сметану, соль, перец, яйцо и панировочные сухари, все перемешайте. Приготовленный фарш охладите.

От теста отделите кусок, скатайте его в шар и тонко раскатайте, периодически переворачивая и посыпая мукой. Тонким бокалом вырежите небольшие кружочки, удалите остатки теста. На каждый кружочек выложите небольшое количество фарша, сложите его пополам и слепите края. Отваривайте до готовности в кипящем бульоне со специями, подавайте со сметаной.

«Рижские»

Требуется: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль, кардамон.

Для начинки: 300 г белых грибов, 150 г филе сельди, по 3 картофелины и яйца, луковица, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. тертого сыра, 4 ст. л. маргарина, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца взбейте с солью и кардамоном, смешайте с молоком и постепенно введите смесь в просеянную муку. Замесите тесто и оставьте его на полчаса в прохладном месте.

Грибы очистите, картофель отварите. Пропустите через мясорубку грибы, филе свежей сельди, картофель. Измельчите луковицу, обжарьте ее на маргарине и смешайте с фаршем. Положите в него муку, сметану, перемешайте и снова пропустите через мясорубку. Введите сырые желтки, посолите, поперчите, перемешайте, добавьте взбитые белки и сыр.

Тесто раскатывайте тонкими пластами, пересыпая их мукой. С помощью специальной выемки вырежите кружочки, на каждый выложите немного фарша, сложите пополам и слепите края. Пельмени отваривайте в подсоленном кипятке, пока не всплывут. Подайте с растопленным сливочным маслом.

«Волжские»

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 400 г лисичек, 150 г белого хлеба, 1 стакан молока, 3 яйца, 70 г сливочного масла, сливки, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца взбейте, введите молоко и соль, перемешайте. Постепенно введите смесь в просеянную муку и замесите крутое тесто, после чего накройте его салфеткой и оставьте на полчаса.

Грибы пропустите через мясорубку, смешайте с замоченным в молоке и отжатым белым хлебом, еще раз пропустите через мясорубку. Готовый фарш хорошенько взбейте, добавьте оставшееся молоко, яйца, соль, перец и взбитые сливки. Все перемешайте.

От теста отделите небольшую часть и раскатайте ее в тонкий пласт. Тонким бокалом вырежите небольшие кружочки, на каждый выложите немного фарша, перегните пополам и слепите края, затем соедините кончики, чтобы получился пельмень. Отваривайте в кипящем бульоне с добавлением соли и приправ, подавайте в глубоких тарелках с небольшим количеством бульона и сметаной.

Пельменные советы

Манты укладывайте в тарелке в один слой на небольшом расстоянии друг от друга, так как в противном случае вы рискуете получить кашеобразную массу, потому что они склеются. Накройте их другой тарелкой, для ускорения процесса приготовления.

«Сатурн»

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 2 кг шампиньонов, 500 г любой рыбы, 200 г булки, 5 яиц, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, корень хрена, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Муку просейте и влейте в нее смесь из молока, взбитых яиц, масла и соли. Замесите тесто, скатайте его в шар и накройте салфеткой.

Шампиньоны пропустите через мясорубку вместе с замоченной в молоке и отжатой булкой. Добавьте в фарш обжаренный на сливочном масле лук, натертый на мелкой терке хрен, нарубленную зелень и взбитые яйца, поперчите, посолите и перемешайте до образования пышной массы.

Тесто тонко раскатайте и специальной выемкой вырежите небольшие кружочки. На каждый кружок выложите немного фарша, сложите пополам и слепите края. Отварите в бульоне до готовности, пока не всплывут. Подайте вместе с бульоном и сметаной.

«Полярник»

Требуется: 750 г муки, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, соль.

Для начинки: 600 г белых грибов, 200 г рыбного филе, по 100 г сливочного масла и панировочных сухарей, 2 яйца, 1/2 лимона, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца взбейте, в воде растворите сахар и соль. В просеянную муку введите яйца, растительное масло и воду, замесите тесто. Скатайте его в шар, переложите на деревянную доску, посыпанную мукой, накройте салфеткой и поставьте на полчаса в холодильник.

Грибы разрежьте пополам. Рыбное филе пропустите через мясорубку вместе с грибами, добавьте сливочное масло с рубленой зеленью и мелко нарезанным лимоном, яйца, панировочные сухари. Посолите, поперчите и перемешайте.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и выемкой вырежите кружки небольшого диаметра. На каждый выкладывайте немного фарша, затем сложите пополам, слепите кончики. Пельмени отварите в кипящей подсоленной воде с добавлением приправ. Подайте со сметаной, горчицей или тертым хреном.

Глава 7. Рыбные пельмени

Из палтуса

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 600 г филе палтуса, луковица, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Муку насыпьте на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите, выдержите 30 минут, затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной 8—10 см и на середину каждой положите шарики из готового фарша на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Закройте начинку с обеих сторон краями раскатанной ленты, прижмите тесто вокруг фарша и с помощью металлической формы вырежите пельмени.

Для начинки пропустите через мясорубку филе рыбы, лук, добавьте растопленное масло, посолите.

С начинкой из соленой кеты или семги

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г соленой кеты или семги, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной 8—10 см и на середину каждой положите шарики из готового фарша на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Закройте начинку краями раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и металлической формой вырежите пельмени.

Для начинки измельчите соленую рыбу, лук пропустите через мясорубку, все смешайте, заправьте растопленным маслом и поперчите.

Интересные факты

По сведениям специалистов, мужчины во всем мире больше любят пельмени, чем женщины. Это объясняется требованием мужского организма повышенного количества белков и углеводов, поскольку мужчины тратят намного больше энергии, физических сил, и им нужно как-то восполнить затраты. А пельмени – это очень сытное блюдо. Хотя, как считают многие, сочетать белки и углеводы в одном блюде нельзя, потому что это вредно для сердечной деятельности. Но вопреки этому большинство из нас не могут отказать себе в слабостях и не придерживаются принципов раздельного питания.

С начинкой из рыбы и квашеной капусты

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г хека, 200 г квашеной капусты, луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с солью, осторожно добавьте воду. Высыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление и введите в него полученную смесь. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, затем раскатайте в пласт толщиной в 3—4 мм. Разделите пласт на две равные части, на одну из них выложите ложечкой готовый фарш. Закройте шарики из фарша вторым пластом, плотно прижмите вокруг них тесто и с помощью ножа вырежите пельмени в форме квадратов.

Для начинки промойте квашеную капусту в дуршлаге под проточной водой, дайте воде стечь, затем потушите ее в растительном масле на слабом огне. Филе рыбы и лук пропустите через мясорубку. Все смешайте, посолите и поперчите.

С начинкой из трески, кильки или салаки пряного посола

Требуется: 450 г пшеничной муки, 100 г гречневой муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г трески, 200 г соленой кильки или салаки, яйцо, 2 луковицы, перец – черный и красный.

Способ приготовления. Смешайте муку, просейте, насыпьте на стол в виде небольшого холмика. Сделав в нем углубление, добавьте соль, яйцо, влейте воду. Замесите тесто, выдержите его 20 минут в теплом месте.

Для начинки треску, соленую кильку или салаку пряного посола очистите от потрохов и прочего и измельчите через мясорубку. Лук натрите на мелкой терке, смешайте с рыбой, все поперчите и заправьте сырым взбитым яйцом.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см и на один конец ленты положите шарики из готового фарша на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Закройте начинку свободным краем раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и с помощью металлической пельменницы вырежите пельмени.

Из рыбного фарша

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г трески, 2 луковицы, 1 ч. л. перца, бульонный кубик.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление. Добавьте соль, яйцо, влейте воду. Замесите крутое тесто и продолжайте вымешивать до тех пор, пока оно не станет блестящим и эластичным. Накройте его полотенцем и выдерживайте 30 минут.

Для начинки филе рыбы пропустите через мясорубку вместе с луком, поперчите и добавьте растертый бульонный кубик. Все хорошо перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной примерно 6—8 см и на один край полоски положите шарики из готового фарша на расстоянии 4 см друг от друга. Закройте начинку свободным краем раскатанной ленты, обожмите тесто вокруг фарша и металлической формой вырежите пельмени.

Из хека и копченой салаки

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г хека, по 2 луковицы и моркови, 200 г копченой салаки, соль, перец.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут.

Для начинки филе рыбы пропустите через мясорубку вместе с луком. Копченую салаку выпотрошите и измельчите. Отварите морковь и потрите на мелкой терке. Все смешайте, посолите и поперчите.

Разделите тесто на две равные части и из каждой раскатайте пласт толщиной 2 мм. На один из пластов выложите чайной ложечкой начинку на расстоянии 5 см друг от друга. Закройте вторым пластом начинку, плотно прижмите тесто вокруг нее и металлической формой вырежите пельмени.

Пельменные советы

Чтобы манты варились на пару, залейте дно кастрюли небольшим количеством воды, закройте крышкой, а затем поставьте на медленный огонь. Если манты во время варки начнут подсыхать, их можно полить раза два горячей водой.

Из рыбы и гречневой каши

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г щуки, 1 стакан гречневой крупы, 20 г сливочного масла, яйцо, соль, перец.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, добавьте соль, яйца, масло, небольшое количество воды. Замесите тесто средней густоты. Поместите его в холодное место на 10—20 минут.

Для начинки филе рыбы пропустите через мясорубку вместе с луком. Отварите до готовности гречку, добавьте масло и остудите, а затем смешайте с рыбным фаршем. Все заправьте сырым яйцом, посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 2—3 мм, нарежьте ленты шириной примерно 6—8 см и на середину положите шарики из готового фарша на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Закройте краем раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и металлической формой вырежите пельмени.

Из свежей сельди

Требуется: 600 г муки, 2 яйца, яичный белок, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г рыбы, 3 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, добавьте все необходимые ингредиенты и замесите очень крутое тесто. Выдержите его 30 минут в теплом месте, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины. Разделите пласт на две равные части. На одну из них выложите ложечкой готовый фарш. Смажьте тесто вокруг начинки яичным белком, сверху положите второй пласт теста и вырежите металлической формой пельмени.

Для начинки рыбное филе нарежьте кусочками, посолите, поперчите и смешайте с поджаренным на растительном масле луком.

С рисом и соусом

Требуется: 450 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 600 г рыбы, 180 г риса, 2 луковицы, 1,5 стакана бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления. Смешайте муку, насыпьте на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 20 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см и на середину положите шарики из готового фарша на расстоянии 5 см друг от друга. Закройте краями с обеих сторон раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и вырежите ножом пельмени в форме треугольников.

Для начинки филе любой некостистой рыбы нарежьте небольшими кусками, сложите в сотейник и отварите в небольшом количестве воды. Примерно через 15 минут слейте бульон. Обжарьте на масле мелко нашинкованный лук, посыпьте его мукой и жарьте еще 3—5 минут. Разбавьте бульоном и варите 20 минут. Рыбу порубите на мелкие кусочки, смешайте с отварным рисом и заправьте соусом, солью, перцем.

Из соленой трески

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли. *Для начинки:* 700 г соленой трески, 2 луковицы, 3 яйца, 60 г риса, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см и на середину положите шарики из готового фарша на расстоянии 5 см друг от друга. Закройте краями раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и металлической формой вырежите пельмени.

Для начинки соленую рыбу разрежьте пополам, сложите в посуду и залейте крутым кипятком. Через 10 минут слейте воду и вновь залейте кипятком, выдержите еще 10 минут, затем переложите в дуршлаг. Разберите рыбу на отдельные пластинки, смешайте с нашинкованным и обжаренным луком, отварным рисом и сваренными вкрутую измельченными яйцами, добавьте соль и перец.

Интересные факты

Разнообразием праздничной кухни народы планеты стремились «обеспечить» себе богатство и благополучие в новом году. Во многих странах в Новый год едят растительную пищу. В России на праздничный стол часто подают пельмени. Это блюдо многими считается национальным и без него обходится редкое торжество. На севере Китая в первый день Нового года тоже едят пельмени, которые здесь являются традиционным блюдом. Возможно, эту традицию китайцы унаследовали от других народов.

Из рыбы и свинины

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли. *Для начинки:* 200 г рыбы, 150 г жирной свинины, 2 луковицы, яйцо, перец, соль.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см и на середину положите шарики из готового фарша на расстоянии 5 см друг от друга. Закройте свободным краем раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и металлической формой вырежите пельмени.

Для начинки филе любой рыбы, а также мякоть жирной свинины нарежьте кусочками. Два раза пропустите через мясорубку вместе с луком, заправьте сырым яйцом, солью и перцем.

Из хека с рисом

Требуется: 450 г пшеничной муки, 50 г кукурузной муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г хека, 200 г риса, луковица, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Смешайте муку, насыпьте на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 20 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см и на середину положите шарики из готового фарша на расстоянии 5 см друг от друга. Закройте с обеих сторон краями раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и формочкой вырежите пельмени.

Для начинки пропустите через мясорубку филе хека вместе с луком, смешайте фарш с отварным рисом и добавьте растопленное масло.

Из капусты и консервов

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: вилок капусты, банка консервов в масле, луковица, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, а затем раскатайте в пласт толщиной 1—2 мм, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см и на середину положите шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга. Закройте краями раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и пельменницей вырежите пельмени.

Для начинки консервы измельчите, в подсоленной воде отварите нашинкованную свежую капусту вместе с луком. Смешайте капусту с консервами и заправьте маслом.

С картофельно-рыбной начинкой

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 600 г филе палтуса, 200 г картофеля, луковица, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты шириной примерно 8—10 см. Выложите на один конец каждой ленты рыбные шарики на расстоянии 5 см друг от друга. Закройте краем раскатанной ленты, плотно прижмите тесто вокруг фарша и пельменницей вырежите пельмени.

Для начинки отварите картофель вместе с порезанным луком, разомните его и смешайте с фаршем из филе палтуса. Добавьте растопленное масло.

С селедочно-морковным фаршем

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 2 соленых сельди, 300 г моркови, луковица, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его в теплом месте 30 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, нарежьте ленты и на середину каждой положите шарики из готового фарша на нужном расстоянии друг от друга. Закройте краями раскатанной ленты, прижмите тесто вокруг фарша и формой вырежите пельмени.

Для начинки отварите морковь, натрите ее на мелкой терке. Селедочное филе пропустите через мясорубку вместе с луком и смешайте с морковью.

Легенды о пельменях

В сибирских селениях рассказывают, что до появления пельменей люди нередко страдали во время долгих зим от голода. Замороженное мясо являлось приманкой не только для грызунов, но и для более крупных зверей, которые нередко во время зимних холодов старались быть поближе к человеческому жилищу.

Однажды через Сибирь проезжал купец, который и научил местных жителей готовить превосходное блюдо – пельмени. Сибиряков привлекло в первую очередь то, что пельмени можно было замораживать и они сохраняли свои вкусовые свойства всю долгую северную зиму. Поэтому вскоре был придуман даже целый церемониал по их лепке. Их обычно заготавливали всей семьей – с шутками, песнями, прибаутками. Существовало также разделение труда: кому-то лучше удавался фарш, кому-то тесто, кто-то мог их аккуратно слепить.

С кислой капустой и консервами

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: банка консервированных сардин, 200 г кислой капусты, 2 ст. л. сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Высыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты и на середину каждой положите шарики из готового фарша на нужном расстоянии друг от друга. Закройте краями раскатанной ленты, прижмите тесто вокруг фарша и формой вырежите пельмени. Отварите их до готовности, посыпьте зеленью.

Для начинки сардины измельчите. Кислую капусту поджарьте на сливочном масле и смешайте с консервами.

С салакой и картофелем

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 15 салак пряного посола, 300 г картофеля, луковица, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 30 минут в теплом месте, раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты нужной ширины и уложите на них шарики готового фарша на требуемом расстоянии. Закройте краями раскатанной ленты, прижмите тесто вокруг фарша и формой вырежите пельмени. Отварите их в подсоленной воде и подайте к столу с томатным или сметанным соусом.

Для начинки сварите картофельное пюре, смешайте его с измельченными салакой и луком, заправьте маслом.

С творогом и селедочным фаршем

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: соленая сельдь, 400 г творога, пучок петрушки, луковица, по 2 ст. л. сливочного масла и майонеза.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, раскатайте в пласт небольшой толщины, из него нарежьте ленты нужной ширины и на них уложите шарики из готового фарша на требуемом расстоянии. Закройте другим краем раскатанной ленты, прижмите тесто вокруг фарша и формой вырежите пельмени. Отварите их в кипящей воде, перед подачей к столу полейте майонезом и посыпьте петрушкой.

Для начинки пропустите филе селедки через мясорубку вместе с луковицей, смешайте фарш с творогом и добавьте майонез и мелко нарезанную петрушку.

«Экзотика»

Требуется: 400 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: соленая сельдь, плавленый сырок, 2 моркови, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Насыпьте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление, введите соль, яйцо, воду. Замесите тесто, выдержите его 20 минут, а затем раскатайте в пласт небольшой толщины, из которого нарежьте ленты и на середину положите шарики из готового фарша на нужном расстоянии. Закройте с обеих сторон краями раскатанной ленты, прижмите тесто вокруг фарша и формой вырежите пельмени. Отварите в подсоленной воде, перед подачей к столу полейте сметанным соусом.

Для начинки отварите морковь и натрите ее на мелкой терке. Разотрите с плавленым сырком. Сельдь проверните через мясорубку и смешайте с морковью и сыром. Все тщательно перемешайте со сливочным маслом. Приготовленная начинка по вкусу и виду должна напоминать красную икру.

Пельменные советы

Если вы слепили большое количество пельменей, часть их можно заморозить в холодильнике. От замораживания пельмени не только не станут хуже, но и наоборот, будут вкуснее и сочнее. Для замораживания пельмени укладывают на противень, посыпанный мукой, и помещают в морозильную камеру.

«Ностальгия по рыбалке»

Требуется: 450 г муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, 5 ст. л. сметаны, щепотка соли.

Для начинки: 300 г рыбы (трески, хека, наваги), 1—2 картофелины, морковка, луковица, красный и черный перец, соль.

Способ приготовления. Просеянную пшеничную муку насыпьте на стол или деревянную доску горкой. Сделайте в муке углубление, аккуратно влейте в него воду, предварительно растворив в ней яйца. Добавьте сметану, смешанную с солью. Быстро замесите крутое тесто и вымешивайте до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам и доске. Готовое тесто слегка посыпьте мукой и накройте предварительно нагретой кастрюлей. Оставьте в теплом месте на 20—30 минут.

Для начинки рыбу отварите в подсоленной воде. Выньте из бульона и отделите мясо от костей. Прокрутите черех мясорубку рыбу, морковь, картофель, репчатый лук. Добавьте красный и черный перец и перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежите стаканом кружочки диаметром 5—6 см. Смажьте их яичным белком. На каждый кружок положите немного фарша и слепите пельмени, плотно скрепив края. Варите в кипящей воде до полной готовности – 12—15 минут, добавив в воду луковицу, лавровый лист и другие специи. Когда они всплывут, выньте их шумовкой и полейте сливочным маслом.

Из судака или щуки

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 600—700 г рыбы, 1 ст. л. сливочного масла, по 1/2 стакана молока и сметаны, головка репчатого лука, яйцо, по 100 г зелени петрушки и хлеба, соль, перец.

Способ приготовления. Воду вылейте в глубокую миску, добавьте яйцо, соль, муку и замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поместите в прохладное место.

Для начинки пропустите через мясорубку подготовленную рыбу, размоченный в холодном молоке белый хлеб, нашинкованный и обжаренный в масле репчатый лук. Заправьте фарш сметаной, солью, перцем и сырым яйцом.

Готовое тесто раскатайте в жгут и нарежьте его на маленькие кусочки. Каждый кусочек обваляйте в муке и раскатайте из него небольшой кружок, в центр положите 1 ч. л. начинки, сложите его пополам и прищипните края, затем соедините концы пельменя, придавая ему форму полукруга.

Пельмени уложите на разделочную доску, предварительно посыпав на нее муку, чтобы изделия не прилипали. Варите в подсоленной кипящей воде 5—8 минут на слабом огне. Готовые пельмени выложите в глубокую тарелку, залейте сметаной и украсьте зеленью петрушки. Это блюдо прекрасно сочетается с салатом из морской капусты.

Из отварной рыбы

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 500 г отварной рыбы, 100 г хлеба, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, по 1/2 стакана молока и кетчупа или майонеза, пучок зеленого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто из названных ингредиентов. Придайте ему форму шара, накройте салфеткой и поставьте в холодное место на 30—40 минут.

Для начинки отварите любую морскую рыбу, отделите ее от костей и мелко порубите или пропустите через мясорубку. Черствый белый хлеб замочите в молоке и отожмите и также пропустите через мясорубку. В рыбный фарш добавьте хлеб, заправьте сырыми яйцами, тертым сыром, солью, перцем и тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт и разделите на небольшие квадраты. В середину каждого квадрата положите 1 ч. л. начинки. Сложите пополам квадрат таким образом, чтобы у вас получилось четыре угла, осторожно защипните края, оставляя уголки. Затем соедините крайние углы. У вас должен получиться пельмень в форме небольшого цветочка.

Варите в кипящей воде в течение 3—5 минут. Готовые пельмени выложите в глубокую тарелку, залейте кетчупом или майонезом и украсьте зеленым луком.

Интересные факты

Некоторые специалисты предполагают, что водоросли – это пища будущего, и в дальнейшем они заменят в пельменях мясную начинку. Водоросли – натуральный, сбалансированный природой продукт, включающий соединения, не встречающиеся ни в одном наземном растении.

Водоросли являются источником полноценных белков, а по содержанию микроэлементов превосходят мясо животных. Поэтому уже сейчас многие повара пытаются экспериментировать, включая их в начинку для пельменей. Российские кулинары пока знакомы только с одним представителем этого семейства – морской капустой (ламинарией). В Японии же, где традиционно используют большое количество даров моря, различные виды водорослей считаются целебным и питательным продуктом и очень популярны. На них японцы тратят гораздо больше денег, чем на свой

любимый чай.

Рыбные с окарой

Требуется: 650 г муки, 3/4 стакана воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 600 г рыбы, 150 г окары, 2 яйца, по 50 г зелени петрушки и кинзы, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, яйца, воды и соли замесите крутое тесто. Скатайте из него шар и оставьте на 30—40 минут в прохладном месте.

Для начинки любую морскую рыбу отварите, охладите и освободите от костей, мелко порубите или пропустите ее через мясорубку. Добавьте в фарш окару, яйца, перец, соль и хорошенько перемешайте.

Из готового теста скатайте жгут и разделите его на небольшие ломтики. Каждый ломтик обваляйте в муке и раскатайте его в лепешечку. Чтобы ускорить процедуру, можно сразу раскатать все тесто в пласт и стаканом или формой вырезать кружочки. В середину лепешечки положите 1 ч. л. начинки, сложите ее пополам и прищепните края, затем соедините концы полукруга.

Уложите пельмени на доску, посыпанную мукой, и храните в морозильнике. Отваривайте в подсоленной кипящей воде 3—5 минут при открытой крышке. Готовые пельмени поместите в глубокую тарелку, залейте сметаной и украсьте зеленью петрушки и кинзы.

«Восточные»

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 1 ст. л. кукурузной муки, 1 ч. л. десертного вина, 2 яйца, 3 ст. л. майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Из воды, яйца, соли и муки замесите крутое тесто. Придайте ему форму шара, накройте салфеткой и поставьте в холодильник на 15—20 минут.

Для начинки пропустите рыбное филе через мясорубку. Смешайте с кукурузной мукой, желтками, вином и взбитыми белками, солью и перцем. Готовое тесто скатайте в жгут и разделите его на небольшие части, раскатайте их в лепешки, на середину каждой положите по 1 ч. л. начинки, сверните лепешку пополам и прищепните края. Далее соедините концы получившегося полукруга.

Отварите пельмени в подсоленной кипящей воде. Готовые пельмени выложите на глубокую тарелку и полейте майонезом. Подайте к столу в горячем виде.

Дальневосточные

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока или воды, яйцо.

Для начинки: 2 яйца, 250 г свиной мякоти, 300 г рыбного филе (горбуши, кеты), 2 луковицы, красный перец, соль.

Способ приготовления. В муку добавьте 2 яйца, слегка подогретое молоко или воду, соль. Замесите тесто и поставьте в теплое место – для набухания клейковины.

Свиную мякоть дважды прокрутите через мясорубку, добавьте измельченное рыбное филе. Луковицу мелко порежьте и соедините с мясом. Тщательно размешайте, чтобы не было мясных комков, и влейте оставшееся яйцо. Посолите и поперчите.

Готовое тесто раскатайте в пласт и стаканом вырежите кружочки. Положите в каждый по 1 ч. л. рыбного фарша и сформуйте пельмени. Варите в подсоленной воде. Подавать можно с различными соусами, но лучше всего подойдут майонез или сметана.

Пельменные советы

Чтобы при варке предварительно замороженные пельмени получились более сочными, их опускают в кипящую воду мерзлыми, не давая оттаять.

С кальмарами в рыбном соусе

Требуется: 400 г муки, 3—4 яйца, 1/2 стакана молока, 6 ст. л. сливок, щепотка соли.

Для начинки: 400 г кальмаров, 2—3 луковицы, 50 г грибов, по 2 ст. л. растительного масла и сметаны или майонеза, 1 ч. л. мускатных орехов, красный и черный перец, соль.

Способ приготовления. Муку, яйца, молоко и сливки смешайте и замесите крутое тесто. Оставьте на 40 минут в теплом месте, накрыв горячей кастрюлей.

Кальмаров промойте под струей холодной воды, очистите и сварите в течение 3—5 минут в кипящей подсоленной воде. Мелко порежьте их, посолите и поперчите. Часть лука поджарьте на растительном масле, добавьте к кальмарам.

Готовое тесто раскатайте тонким слоем и вырежите небольшие кружочки. В каждый кружок положите немного фарша и, закрепив края, сформуйте пельмени в форме полумесяца. Отварить пельмени можете в той воде, в которой варились кальмары. Это усилит вкус начинки. Пока варятся пельмени, приготовьте грибной соус.

Грибы пожарьте на растительном масле. Посыпьте немного муки, чтобы грибы подрумянились. Добавьте в процессе жарки мелко нарезанный лук, влейте сметану или майонез. Мускатный орех измельчите в кофемолке и всыпьте в жареные грибы.

Когда пельмени всплывут, выньте их шумовкой и выложите на плоское блюдо. Полейте грибным соусом и подайте к столу в горячем виде.

С рыбным фаршем и морской капустой

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана кефира, 3—4 яйца, соль.

Для начинки: 400 г филе рыбы (сома, щуки, хека), луковица, картофель, 100 г консервированной морской капусты, 1 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. красного перца, соль.

Способ приготовления. Муку насыпьте горкой на сухую поверхность стола. Введите 2—3 яйца, предварительно взбитых с кефиром. Круто замесите тесто и поставьте в теплое место для набухания клейковины.

Филе рыбы сварите в слегка подсоленной воде. Готовую рыбу выньте из бульона и мелко нарежьте кубиками. Лук пожарьте на растительном масле и добавьте в рыбное филе. Картофель быстро, чтобы он не успел почернеть, натрите на крупной терке и смешайте с рыбным филе и луком. Добавьте сырое яйцо и все тщательно перемешайте. Морскую капусту отожмите через дуршлаг, чтобы фарш не был слишком водянистым. Выжатую морскую капусту добавьте в смесь, посолите и поперчите по своему вкусу.

Готовое тесто раскатайте в пласт, стаканом или чашкой вырежите кружочки, в каждый положите шарики рыбного фарша. Слепите пельмени. Варите в слегка подсоленной воде. Готовые пельмени залейте сливочным маслом или сметаной.

Глава 8. Пельмени со смешанным фаршем

Московские, с мясным и капустным фаршем

Требуется: 250 г муки, яйцо, соль, 1/3 стакана воды, яичный белок.

Для фарша: по 200 г свинины и говядины, 2 зубчика чеснока, луковица, соль, перец.

Для капустного фарша: 200 г белокочанной капусты, луковица, щепотка сахара, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, сделайте в ней воронкообразное углубление для подсоленной воды и яйца. Замесите тесто до густой консистенции. Дайте ему расстояться в течение 30—40 минут.

Для фарша мякоть свинины и говядины измельчите в мясорубке вместе с репчатым луком. Добавьте по вкусу соль, перец и хорошенько перемешайте. Для придания фаршу сочности можете добавить небольшое количество воды. Капусту мелко нарежьте и разомните руками, чуть посолив, чтобы она дала сок. Всыпьте соль, сахар и потушите на слабом огне с небольшим количеством масла 3—4 минуты. Соедините фарш с капустой, поперчите и перемешайте. Тесто раскатайте длинной лентой, уложите на ней шарики фарша, край смажьте яйцом и накройте фарш свободным краем ленты. Прижмите руками, вырежите пельмени выемкой в форме полумесяца. Обрезки теста используйте при повторной раскатке. Варите пельмени в кипящей подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте к столу со сметаной или сметанным соусом.

Интересные факты

Горчица – одна из наиболее известных в мире приправ. Подают ее к самым разнообразным блюдам, в том числе к пельменям. Известно, что подавать горчицу к пельменям первыми начали повара французского двора. Она имела сладковато-кислый вкус. Использовать ее начали потому, что одному из приближенных короля Генриха IV во время его пребывания в России в одном из русских «ресторанов» показался невыразительным вкус мясной начинки пельменей.

Из смешанного фарша, с томатным соусом и чесноком

Требуется: 4 стакана муки, 3 яйца, 2 стакана молока, щепотка соли.

Для начинки: 300 г мяса говядины, 50 г конины, 200 г свинины, 1 стакан томатной пасты, 1/2 стакана мясного бульона, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. л. растительного масла, тмин, красный молотый перец, базилик, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей, смешав муку, яйца и молоко, посолите, присыпьте тесто мукой и оставьте на 40 минут.

Мясо пропустите через мясорубку, фарши смешайте. Мясной бульон подогрейте, выложите в него томатную пасту и растительное масло, тмин, перец и базилик, накройте крышкой и тушите 15 минут. Смешайте томатный соус с фаршем. Чеснок натрите на мелкой терке и положите туда же. Все тщательно перемешайте. Добавьте красный перец и перемешайте еще раз.

Раскатайте тесто в пласт, слепите небольшие круглые пельмени. Отварите их в подсоленной кипящей воде. Готовые пельмени полейте соусом и посыпьте толченым чесноком.

Из фарша свинины и вареных яиц

Требуется: 250 г муки, яйцо, соль, 1/3 стакана воды.

Для свиного фарша: 400 г свинины, головка репчатого лука, 1/3 стакана воды или молока, соль, перец.

Для яичного фарша: 5 яиц, зубчик чеснока, 4 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Просеянную муку выложите горкой на разделочной доске, сделайте в ней углубление, введите соль, яйца, воду. Замесите крутое тесто и дайте расстояться в течение 30—40 минут.

Для фарша мякоть свинины измельчите в мясорубке вместе с луком. Добавьте соль, перец, холодную воду и все перемешайте. Сваренные вкрутую яйца мелко порубите, добавьте толченый чеснок и заправьте майонезом.

Тесто раскатайте на разделочной доске в форме круга. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем небольшие кружочки, положите на середину каждого фарш, соедините и склейте края. Обрезки теста используйте при повторной раскатке. Пельмени варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной или майонезом, посыпав зеленью и тертым сыром.

Из свинины с рисом

Требуется: 250 г муки, яйцо, соль, 1/4 стакана воды.

Для свиного фарша: 400 г свинины, 1 луковица, 1/3 стакана молока или сливок, соль, перец.

Для рисового фарша: 250 г риса, морковка, луковица, 2 зубчика чеснока, по 2 ст. л. томатной пасты и растительного масла.

Способ приготовления. Просеянную муку выложите горкой на разделочной доске, сделайте в ней углубление, добавьте яйцо, соль и воду. Замесите крутое и дайте расстояться в прохладном месте в течение 30—40 минут.

Для фарша мякоть свинины пропустите через мясорубку вместе с луком. Фарш посолите, поперчите, добавьте молоко или сливки и тщательно перемешайте. Рис сварите почти до полной готовности. Овощи измельчите и поджарьте на растительном масле. Положите соль, перец, томатную пасту, разведенную в небольшом количестве воды. Смешайте маринад с рисом и подержите на огне 2—3 минуты.

Тесто раскатайте. Стаканом с тонкими краями или специальной выемкой вырежите в нем небольшие кружочки, положите на середину каждого по 1/2 ч. л. мясной и рисовой начинки. Соедините и склейте края. Пельмени варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной или майонезом, посыпав тертым сыром и зеленью.

Легенды о пельменях

Существует легенда, рассказывающая о неистовой любви сибиряков к пельменям. Однажды два купца-сибиряка поспорили, кто из них больше съест пельменей. Приказали они слугам наварить их как можно больше и принялись за дело. Пока соревновались, у одного из них украли всю поклажу с деньгами, однако неудачливый владелец на рассказ слуг только засунул следующий пельмень в рот, и состязание продолжилось. Тут пришла весть, что у второго купца умер отец, но и он не прекратил соревнования, а еще яростнее набросился на новую порцию пельменей. Ни один не хотел уступать, и этот спор, к сожалению, закончился довольно печально. Победитель, съев последний пельмень, отстранился от стола и... умер. Правда, побежденный недолго радовался, поскольку через какое-то время и его постигла та же участь.

С мясом, рисом и яйцами

Требуется: 250 г муки, яйцо, соль, 1/4 стакана воды.

Для мясного фарша: по 200 г говядины и свинины, головка репчатого лука, 1/3 стакана воды или молока, соль, перец.

Для рисового фарша: 170 г риса, 3 яйца, головка репчатого лука, 60 г сыра, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите крутое пресное тесто, сформуйте его в шар, накройте полотенцем и дайте постоять 10—15 минут.

Для фарша мякоть свинины и говядины пропустите через мясорубку вместе с луком. Добавьте молоко, посолите, поперчите. Полученную массу хорошенько перемешайте. Отварите до полуготовности рис, вареные яйца мелко порубите и соедините с поджаренным на сливочном масле луком. Смешайте яйца с рисом, добавьте тертый сыр.

Тесто раскатайте на разделочной доске в форме круга. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем кружочки, на середину каждого положите по небольшому шарику из свиного и рисового фарша, соедините и склейте края. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте к столу в горячем виде, полив майонезом или сметаной.

С картофелем и грибами

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль, 1 стакан воды.

Для картофельного фарша: 500 г картофеля, луковица, 1/2 стакана молока, 2 яйца.

Для грибного фарша: 200 г белых грибов, луковица, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите пресное крутое тесто и поставьте в холодильник на 30—40 минут.

Для фарша горячий отварной картофель слегка подсушите на краю плиты и протрите через дуршлаг или разомните толкушкой, добавьте молоко, яйца, поджаренный лук и хорошенько перемешайте. Грибы отварите в слегка подсоленной воде. Репчатый лук мелко нашинкуйте и спассеруйте в масле на сковороде до полуготовности. Добавьте соль, перец и все перемешайте.

Тесто раскатайте, стаканом или рюмкой с тонкими краями вырежите в нем небольшие кружочки, положите на середину каждого грибной фарш и картофельное пюре, соедините и закрепите края. Варите в подсоленной воде на слабом огне 7—8 минут. Подайте с майонезом или кетчупом.

С капустой и вареными яйцами

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль, 1 стакан воды.

Для фарша: 500 г свежей капусты, 5 ст. л. растительного масла, луковица, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Для яичного фарша: 5 яиц, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Замесите пресное тесто средней густоты и поставьте в холодильник на 30—40 минут.

Для фарша капусту и лук мелко нашинкуйте. Капусту спассеруйте в горячем масле почти до полной готовности, в конце добавьте лук. Сваренные вкрутую яйца мелко порубите, добавьте толченый чеснок, майонез и все перемешайте. Оба фарша смешайте.

Тесто раскатайте в форме круга. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем небольшие кружочки, выложите на середину каждого фарш, соедините и склейте края. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Готовые пельмени подайте со сметаной или майонезом и со сливочным маслом.

Пельменные советы

Если ваш фарш не удался и все время разваливается, это можно исправить, добавив в него яйцо. Кроме этого, пельмени приобретут более нежный вкус.

Из свинины и свежей капусты

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль, 1 стакан воды.

Для фарша: по 400 г свинины и свежей капусты, 2 головки репчатого лука, соль, черный перец.

Способ приготовления. Муку насыпьте горкой на разделочной доске, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яиц. Замесите тесто и дайте ему расстояться в прохладном месте в течение 40 минут.

Для фарша свинину пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. Капусту мелко нашинкуйте. Репчатый лук мелко нашинкуйте. Капусту спассеруйте в горячем масле почти до полной готовности, в конце добавьте лук. Мясо соедините с остывшей капустой и луком и все перемешайте.

Тесто раскатайте в форме круга. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем кружочки, выложите на каждый фарш, соедините и склейте края. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Готовые пельмени подайте со сметаной или майонезом.

Из судака, риса и яиц

Требуется: 250 г муки, яйцо, соль, 1/3 стакана воды.

Для начинки: 400 г филе судака, 1/2 стакана воды, 100 г риса, луковица, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец, 1 ст. л. сушеной зелени, лавровый лист.

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой на стол, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яиц. Замесите крутое тесто и дайте ему расстояться в прохладном месте в течение 30—40 минут.

Для фарша филе судака слегка припустите в кастрюле с подсоленной водой и лавровым листом, мелко порубите. Рис отварите почти до полной готовности, слейте через дуршлаг и слегка подсолите. Репчатый лук мелко нашинкуйте и спассеруйте в горячем масле почти до полной готовности, слегка подсолив. Соедините все, добавьте перец, зелень и перемешайте.

Тесто раскатайте на разделочной доске в форме круга. Стаканом или специальной выемкой вырежите в нем небольшие кружочки, выложите на середину каждого фарш, соедините и склейте края. Варите в подсоленной воде на слабом огне до полной готовности (10—12 минут). Подайте со сметаной или майонезом, посыпав зеленью или толченым чесноком.

Из минтая, вареных яиц и моркови

Требуется: 250 г муки, яйцо, 1/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г филе минтая, 1/2 стакана воды или молока, 100 г риса, 2 вареных яйца, морковь, 1 ст. л. растительного масла, соль, молотый красный перец, лавровый лист, луковица.

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой на разделочную доску, сделайте в ней углубление и добавьте в него подсоленную воду и яйца. Замесите тесто и дайте ему расстояться в прохладном месте в течение 30—40 минут.

Для начинки филе минтая слегка припустите в подсоленной воде с лавровым листом и луковицей, разрезанной на 4 части, затем мелко порубите. Рис отварите почти до полной готовности, слейте через дуршлаг и слегка подсолите. Репчатый лук мелко нашинкуйте, морковь натрите на мелкой терке и спассеруйте вместе с луком в кипящем масле почти до полной готовности, слегка подсолив. Яйца сварите вкрутую и мелко порубите. Все соедините, добавьте перец и перемешайте.

Тесто раскатайте на разделочной доске в форме круга. Стаканом из тонкого стекла или специальной выемкой вырежите в нем небольшие кружочки, выложите на середину каждого фарш, соедините и склейте края. Варите в подсоленной воде на маленьком огне в течение 10—12 минут. Подайте со сметаной, посыпав толченым чесноком, или с чесночным соусом.

Интересные факты

У поваров есть правило – добавлять горчицу лишь в самом конце приготовления блюда. Некоторые же считают, что подавать ее лучше уже к готовому блюду, чтобы эфирные масла, которыми богата горчица, лучше сохранились и не выпарились при длительной варке. Словом, горчица или соус из нее к пельменям – дело вкуса. А о вкусах, как говорится, не спорят.

Из филе хека и шпика

Требуется: 250 г муки, яйцо, 1/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г филе хека, 200 г свиного шпика, луковица, 1 ст. л. молока или сливок, соль, черный перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой на разделочную доску, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яиц. Замесите крутое тесто и дайте ему расстояться в прохладном месте в течение 30—40 минут.

Для начинки филе хека припустите в подсоленной воде и мелко порубите. Шпик нарежьте кубиками, обжарьте вместе с крупно нарезанным репчатым луком и пропустите через мясорубку. Соедините все компоненты, добавьте перец, влейте сливки или молоко и перемешайте.

Тесто раскатайте на разделочной доске в форме круга. Стаканом или специальной выемкой вырежите в нем небольшие кружочки, выложите на середину каждого фарш, соедините и склейте края. Пельмени варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Из сала с капустой

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для фарша: 300 г свиного сала, по 200 г говядины и лука, 500 г свежей капусты, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой на разделочную доску, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яиц. Замесите крутое тесто и дайте ему расстояться в прохладном месте в течение 40 минут.

Для фарша сало вместе с говядиной и крупно нарезанным репчатым луком пропустите через мясорубку и поперчите. Капусту мелко нашинкуйте и спассеруйте в горячем масле почти до полной готовности, в конце добавьте лук. Сало соедините с остывшей капустой и все перемешайте.

Тесто раскатайте на разделочной доске в форме круга. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем кружочки, выложите на середину каждого фарш, соедините и склейте края. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной, майонезом или уксусом.

С ливером, морковью и луком

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль, 1/4 стакана воды.

Для фарша: 500 ливера (сердце, печень и почки), 3 ст. л. растительного масла, 300 г моркови, головка репчатого лука, 1/2 стакана воды, черный перец, соль.

Способ приготовления. Муку насыпьте горкой на разделочной доске, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яиц. Замесите крутое тесто и дайте ему расстояться в прохладном месте в течение 35—40 минут.

Для фарша ливер отварите до готовности, печень поджарьте в растительном масле, все остудите, пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. Морковь натрите на мелкой терке. Репчатый лук мелко нашинкуйте, соедините с морковью и спассеруйте в горячем масле почти до полной готовности, добавив немного соли. Фарш соедините с остывшей морковью и луком, влейте воды и все перемешайте.

Тесто раскатайте. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем кружочки, выложите на середину каждого фарш, соедините и закрепите края, придавая пельменям форму полумесяца. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной или майонезом, со сливочным маслом или уксусом.

Пельменные советы

Всегда очень неприятно, если блюдо оказалось пересоленным. Но что же делать, ведь фарш не попробуешь? Оказывается нужно просто помнить, что на 1 кг мясного фарша надо 2 ст. л. соли.

С сушеными грибами, луком и морковью

Требуется: 250 г муки, яйцо, соль, 1/4 стакана воды.

Для фарша: 100 г сушеных белых грибов, головка репчатого лука, 2 морковки, соль.

Способ приготовления. Муку выложите горкой на стол, сделайте углубление и введите подсоленную воду и яйца. Замесите крутое тесто и дайте расстояться в прохладном месте 30—40 минут.

Для фарша грибы отварите до готовности в слегка подсоленной воде. Репчатый лук мелко нашинкуйте, морковь натрите на мелкой терке, соедините с луком и спассеруйте в масле на сковороде до полуготовности. Остывшие грибы, лук и морковь перемешайте, всыпьте соль и перец.

Тесто раскатайте. Стаканом или специальной выемкой вырежите в нем небольшие кружочки, положите на середину каждого фарш, соедините и скрепите края. Отварите пельмени в подсоленной воде. Подайте со сметаной или майонезом, посыпав зеленью.

С белокочанной капустой и сушеными грибами

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль, 1 стакан воды.

Для фарша: 500 г белокочанной капусты, 50 г сухих грибов, головка репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой на разделочной доске, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яиц. Замесите крутое тесто и дайте расстояться в прохладном месте 30—40 минут.

Для фарша грибы отварите в слегка подсоленной воде. Капусту мелко порубите и вместе с нашинкованным луком потушите в масле до полуготовности. Остывшую капусту соедините с грибами. Добавьте соль, перец и все перемешайте.

Тесто раскатайте. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем небольшие кружочки, положите на середину каждого фарш. Соедините края и, скрепив углы, придайте пельменям форму полумесяца. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной или майонезом, посыпав зеленью или толченым чесноком.

Свекольные с морковью

Требуется: 500 г муки, 30 г моркови, 50 г свеклы, 6 яиц, соль, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: по 200 г свинины и говядины, свекла, соль.

Способ приготовления. Просеянную муку смешайте с натертыми на мелкой терке сырыми овощами, вымесите тесто до консистенции густой сметаны. Добавляйте воду небольшими порциями, постоянно помешивая массу. Затем положите тесто в кастрюлю и проварите его (как заварное тесто) при постоянном помешивании. Проваренное тесто охладите, добавьте яйца, оставшуюся муку, тщательно вымешивая (время от времени смазывая руки растительным маслом). Готовое тесто не должно липнуть к рукам и доске. Положите его в посуду, накройте полотенцем и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Для фарша свинину и говядину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите. Свеклу очистите, натрите на мелкой терке и соедините с фаршем.

Тесто раскатайте. Стаканом с тонкими краями вырежите в нем небольшие кружочки, положите на середину каждого фарш. Соедините края, придавая пельменям форму полумесяца. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Подайте со сметаной или майонезом.

Из говядины и свеклы

Требуется: 300 г пшеничной муки, яйцо, 1/2 стакана свекольного сока, соль.

Для фарша: 300 г говядины, небольшая свекла, соль.

Способ приготовления. Муку выложите горкой и, сделав углубление в середине, добавьте яйцо и свекольный сок. Оставьте тесто в теплом месте на 30 минут.

Для фарша говядину и свеклу пропустите через мясорубку и смешайте. Посолите и перемешайте. Тесто раскатайте. Вырежите в нем небольшие кружочки. Положите на середину каждого фарш, соедините и закрепите края. Варите в подсоленной воде на слабом огне 10—12 минут. Готовые пельмени подайте с майонезом, посыпав тертым сыром.

Интересные факты

Удивительно, но русские не готовили пельмени из телятины: молодая скотина считалась священной, и грех ее было забивать на мясо. К тому же любое мясо считалось нечистым, если скот забивала женщина. Любому другому предпочитали курятину, а вот мясо индейки начали использовать для приготовления пельменей только в начале XVII века. И лишь в конце XVII—начале XVIII века в качестве начинки стали использовать свинину, говядину, баранину. Раньше пельмени являлись блюдом простого стола. А сейчас их готовят разные социальные слои населения.

Из тыквы и куриного фарша

Требуется: 250 г муки, яйцо, 1/3 стакана воды, соль.

Для фарша: 100 г куриного фарша, по 50 г тыквы и огурца, соль.

Способ приготовления. Муку насыпьте горкой на разделочной доске, сделайте в ней углубление для подсоленной воды и яйца. Замесите крутое тесто и дайте расстояться в прохладном месте 30 минут.

Для фарша жирную мякоть курицы пропустите через мясорубку вместе с тыквой и огурцом, добавьте соль. Все перемешайте.

Тесто раскатайте. Из пласте вырежите небольшие кружочки, положите на середину каждого фарш, соедините, придавая пельменям форму полумесяца. Варите в подсоленной воде на медленном огне 10—12 минут. Подайте с острым соусом.

С мясным фаршем и зеленью

Требуется: 3 яйца, 2 стакана молока, 1 кг муки, соль.

Для начинки: 450 г говядины, 350 г баранины, 1/2 стакана мясного бульона, 20 г свинины, 3 луковицы, по 100 г зелени петрушки и молодой крапивы, черный молотый перец, перец горошком, лавровый лист, соль, яйцо.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей из муки, яиц и молока. Тесто накройте влажной салфеткой и дайте постоять около 20 минут.

Говядину, баранину, свинину и очищенные луковицы пропустите через мясорубку. Зелень петрушки и крапиву мелко нашинкуйте и смешайте с фаршем. Добавьте яйцо, черный перец, бульон, немного посолите и все тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте, вырежите из него кружочки, уложите на них фарш. Края пельменей слепите. В кипящую воду добавьте немного соли, черный перец горошком и лавровый лист, опустите пельмени. Варите 10 минут, выньте их шумовкой и подайте к столу со сметаной или томатным соусом.

С мясом и рисом

Требуется: 1/2 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца.

Для начинки: 300 г риса, 200 г свинины, 150 г баранины, яйцо, 2 луковицы, 1/3 стакана овощного бульона, 100 г укропа, 1 ст. л. сметаны, 1/4 ч. л. имбиря, соль.

Способ приготовления. Смешайте муку, молоко и 2 яйца, замесите крутое тесто, оставьте его на 15 минут.

Рис отварите в подсоленной воде. Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком. Смешайте мясной фарш с рисом, добавьте овощной бульон, яйцо, сметану, мелко порезанный укроп и имбирь. Все тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто, сделайте небольшие пельмени, наполнив их рисово-мясным фаршем. Проверьте, чтобы все края были плотно соединены. Отварите пельмени в овощном или мясном бульоне. Подайте к столу вместе с бульоном или полейте майонезом.

С рисом и рыбой

Требуется: 2 стакана муки, 1/2 стакана молока, щепотка соли, 2 яйца.

Для начинки: 200 г риса, 3 луковицы, 2 ст. л. сметаны, 300 г филе щуки, 100 г окуня, 1/4 ч. л. шафрана, черный молотый перец, перец горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей, смешав муку, молоко, яйца и соль. Раскатайте его в пласт, вырежите небольшие кружочки, в центр каждого из них положите фарш. Края тщательно соедините.

Для фарша рис отварите в подсоленной воде. Рыбное филе пропустите через мясорубку вместе с луком. Смешайте рыбный фарш с отваренным рисом. Добавьте сметану, шафран, черный молотый перец и все тщательно перемешайте.

В кипящую воду добавьте черный перец горошком, лавровый лист и немного соли. Опустите пельмени и варите около 8 минут. Откиньте их и дайте стечь. Полейте сметанным соусом.

Пельменные советы

Если для приготовления пельменей вы используете готовый фарш, советуем провернуть его в мясорубке еще раз, так как в нем могут оказаться мелкие косточки, хрящики или просто неразмолотые кусочки мяса.

С мясом и овощами

Требуется: 2 стакана муки, 2/3 стакана мясного или овощного бульона, 2 яйца, соль.

Для начинки: 300 г баранины, 200 г цветной капусты, по 2 моркови и луковицы, базилик, 2 веточки тимьяна, пучок укропа, 1 ст. л. сметаны, 100 г растительного масла.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйца и бульон, добавьте немного соли. Замесите крутое тесто. Раскатайте в пласт.

Для фарша лук и морковь натрите на мелкой терке. На сковороду вылейте растительное масло, немного разогрейте и выложите лук и морковь. Обжаривайте около 5 минут. Мелко нашинкуйте цветную капусту и смешайте ее с луком и морковью. Добавьте сметану и тушите под крышкой около 10 минут. Мясо пропустите через мясорубку и смешайте с тушеными овощами. Положите мелко нарезанные базилик, тимьян, укроп, немного посолите и все тщательно перемешайте.

Сделайте небольшие пельмени, наполнив их мясо-овощным фаршем. Отварите в подсоленной кипящей воде. Посыпьте зеленью и подайте к ним в отдельной посуде кислое молоко.

С рыбой и тушеными овощами

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, щепотка соли.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 2 луковицы, по 250 г сладкого перца и кабачков, по 3 помидора и дольки чеснока, тимьян, имбирь, 1/3 стакана овощного бульона, 1/2 стакана растительного масла, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей, смешав муку, молоко и яйца, немного посолите.

Лук очистите и мелко нашинкуйте. Сладкий перец, кабачки и помидоры порежьте на небольшие кусочки. На сковороду вылейте растительное масло и выложите мелко порезанные овощи. Чеснок натрите на мелкой терке и смешайте с овощами. Немного поджарьте овощи в масле, добавьте овощной бульон, тимьян, имбирь, немного посолите и тушите под крышкой на маленьком огне около 15 минут. Рыбное филе пропустите через мясорубку, всыпьте перец и немного соли, все тщательно перемешайте. Смешайте рыбный фарш с тушеными овощами.

Раскатайте тесто в пласт, ножом нарежьте квадратики, положите на каждый фарш и слепите пельмени в виде треугольников. Слепите края. Отварите пельмени в подсоленной воде, выньте шумовкой. Полейте сметаной или майонезом.

С рыбным фаршем.

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 200 г сомятины, 300 г минтая, головка репчатого лука, 1 стакан воды или молока, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Накройте полотенцем, чтобы тесто не заветрелось, и дайте постоять 20—30 минут. Разрежьте на мелкие кусочки и скатайте из них шарики.

Для фарша порежьте рыбное филе небольшими кусочками и пропустите через мясорубку. Лук пожарьте на маргарине или подсолнечном масле до золотистого цвета. Смешайте рыбное филе и спассерованный лук.

Шарики из теста раскатайте на лепешки и в центр каждой положите начинку, соедините. Готовые пельмени положите на доску или плоское блюдо, посыпанное мукой, и уберите в холодильник на 2—3 часа.

Легенды о пельменях

Согласно второй версии, пельмени появились в России благодаря татаро-монголам, которые завоевали Русь и принесли с собой множество новых обычаев и традиций, в том числе и это блюдо. Предание гласит, что однажды, когда русские князья-послы в очередной раз привезли хану дань, собранную по всей Руси, тот как раз обедал и находился в прекрасном расположении духа. Он гостеприимно предложил русским разделить с ним трапезу. Когда князья вкусили неизвестного им доселе блюда – шариков из теста с начинкой из мяса, они удивились незабываемому вкусу и аромату этого кушанья. Постеснялись русичи спросить у хана, что это за удивительная еда. Но, выйдя из ханского шатра, они заставили своего холопа подкупить одного бедного монгола и разузнать рецепт приготовления шариков, то есть, как вы, наверное, догадались, пельменей. Таким образом это блюдо попало на Русь, где вскоре завоевало огромную популярность.

С рисом и индейкой

Требуется: 600 г муки, 2 яйца, соль, 1 стакан воды.

Для начинки: 100 г мяса индейки, 500 г риса, 2 яйца, 100 г сыра.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте в нее яйца, соль и воду. Замесите, чтобы получилось крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 20—30 минут.

Рис залейте кипятком, чтобы быстрее сварился, и варите до готовности. Промойте его холодной водой и, сварив вкрутую яйца, мелко их порежьте. Добавьте соль, рубленые яйца и вареное мясо индейки, порезанное на кусочки.

Тесто разделите на две части и из каждой из них раскатайте большие лепешки. Одну лепешку положите на пельменницу, а сверху выложите начинку (над отверстиями в пельменнице). Первую лепешку накройте второй и проведите по ней несколько раз скалкой, чтобы пельмени отделились от формы. Положите пельмени на доску, посыпанную мукой. Запустите их в кипящую подсоленную воду. Как только они всплывут, выложите их на тарелку, посыпьте сыром, натертым на крупной терке.

С бараниной и кабачками

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1 стакан воды, соль.

Для фарша: 400 г баранины, 30 г сала, 200 г кабачков, головка репчатого лука, соль, 1 стакан воды или молока, зелень укропа и петрушки, 100 г майонеза.

Способ приготовления. Смешайте просеянную муку с солью и яйцами, влейте воду и замесите тесто. Поставьте его на 20—30 минут, накрыв полотенцем.

Помойте мясо и, залив кипятком, поставьте на огонь. Как только вода закипит, убавьте огонь и варите до готовности. Лук и кабачки мелко порежьте, пожарьте в небольшом количестве жира до готовности. Овощи вместе с салом добавьте в вареное мясо и пропустите их через мясорубку. Порежьте укроп и петрушку и положите в фарш, посолите и тщательно перемешайте.

Готовое тесто скатайте в жгут и разрежьте на небольшие квадратики, из них раскатайте лепешки небольшой величины. В центр каждой положите фарш и соедините ее края. Пельмени положите на доску, посыпанную мукой, и уберите на 20—30 минут в холодильник.

Отварите пельмени в кипящей и подсоленной воде. Готовые пельмени полейте майонезом, посыпьте укропом и петрушкой.

Из мяса индюшки с цветной капустой

Требуется: 600 г муки, 2 яйца, 1 стакан воды или молока, соль.

Для фарша: 700 г цветной капусты, 300 г мяса индюшки, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйца, соль и, постепенно добавляя воду, замесите крутое тесто. Если оно не прилипает к рукам, значит, оно готово. Поставьте его на 20—30 минут в теплое место.

Разрежьте кочан капусты на несколько частей и, вырезав кочерыгу, порубите ее. Отварите капусту в кипящей и слегка подкисленной воде (1 ст. л. столового уксуса на 1 л воды) до полуготовности. Мелко порежьте мясо индюшки и, сварив яйца вкрутую, измельчите их. Сваренную капусту смешайте с яйцами и пропущенным через мясорубку мясом.

Готовое тесто раскатайте жгутом и порежьте кусочками, раскатайте их на лепешки, на каждую положите начинку. Соединив края лепешки, слепите их так, чтобы начинка не была видна. Пельмени посыпьте мукой и уберите в холодильник на 1—2 часа. Затем отварите в кипящей воде. Когда они всплывут, шумовкой выложите их на тарелку.

Пельменные советы

Чтобы пельмени получились вкуснее и сочнее, необходимо добавить в мясной фарш молоко или небольшое количество сливок. Если фарш оказался слишком густым, а молока у вас не оказалось под рукой, добавьте небольшое количество воды.

С крабовыми палочками

Требуется: 400 г муки, яйцо, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 5 яиц, 200 г крабовых палочек, 100 г риса, луковица, соль, 120 г сметаны, укроп.

Способ приготовления. Просейте муку и введите в нее яйцо, соль и постепенно воду, замешивая тесто. Крутое тесто накройте полотенцем или крышкой и дайте постоять 20—30 минут.

Для начинки порежьте крабовые палочки на кусочки, переберите рис и сварите его до полуготовности. Порежьте лук и обжаривайте до золотистого цвета в небольшом количестве маргарина. Сварив яйца (вкрутую), порубите их и смешайте со спассерованным луком, рисом и крабовыми палочками, посолите.

Из готового теста сделайте жгут и порежьте его на небольшие куски. Раскатайте лепешки, в середину каждой положите начинку и, соединив края лепешки, слепите их. Затем концы пельменей указательным и большим пальцами соедините вместе. Готовые пельмени полейте кетчупом или чесночным соусом и посыпьте тертым сыром.

Глава 9. Манты

С черносливом

Требуется: 650 г муки, 2 яйца, 1 стакан воды.

Для начинки: 800 г чернослива, 200 г сахара, 100 г сметаны.

Способ приготовления. Насыпьте горкой муку на стол, сделайте в ней углубление, разбейте яйца и налейте немного воды. Тщательно промесите и раскатайте тесто. Специальной круглой формой вырежите кружки из теста.

Для начинки вымойте чернослив, выберите косточки, протрите мякоть через сито и проварите несколько минут, добавив сахар. Пюре немного остудите и десертной ложкой начините тесто. Смажьте края теста белком, для большей прочности. Варите манты на водяной бане 10 минут. К столу подайте в горячем виде со сметаной.

С куриным мясом

Требуется: 600 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 400 г куриного мяса, соль, 2 яйца.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, добавив щепотку соли. Раскатайте тонким слоем, вырежите квадратные лепешки.

Для начинки белое мясо курицы проварите 20 минут, затем, слегка остудив, проверните через мясорубку. Когда мясо курицы окончательно остынет, начините им тесто, аккуратно закатав края, и положите в специальную кастрюлю – мантоварку. Варите 7—10 минут. К столу манты можете подать как в горячем, так и в холодном виде, приправив сметаной или острым соусом.

По-узбекски

Требуется: 450 г муки, яйцо, соль, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 1 кг баранины, 500 г репчатого лука, 100—150 г курдючного сала, 1/2 стакана сметаны, 50 г кинзы, молотый перец, ажгон.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и оставьте так на 30—40 минут.

Для начинки порубите мякоть баранины на мелкие кусочки или пропустите мясо через мясорубку с очень крупной решеткой. Лук мелко нарежьте и добавьте в фарш. Положите в него также молотый перец, ажгон и несколько чайных ложек соленой воды. Хорошенько все перемешайте. Курдючное или нутряное сало порежьте на кусочки величиной с крупную фасолину или боб.

Готовое тесто раскатайте в пласт и нарежьте из него квадраты размером 10х10 см. В каждый квадрат теста поместите 1 ст. л. мясного фарша и 1 кусочек сала и соедините тесто сверху. Подобным образом сделайте и другие манты. Чтобы манты не подсыхали, накройте их салфеткой. Разложите их на смазанные маслом ярусы манты-каскана так, чтобы они не соприкасались. Сбрызните их холодной водой и варите под закрытой крышкой на пару 45 минут. Если во время варки манты начнут подсыхать, полейте их и решетки горячей водой.

Если у вас нет мантоварки, вы можете использовать большую кастрюлю и две тарелки. Установите на дно кастрюли глубокую тарелку, смажьте ее маслом и положите в нее в один ряд манты, накройте их другой тарелкой. Залейте дно кастрюли водой и плотно закройте крышкой. Поставьте это сооружение на очень медленный огонь и варите после закипания воды 25—30 минут. Готовые манты выложите на блюдо и залейте сметаной, посыпьте мелко нарубленной зеленью кинзы.

Пельменные советы

Кетчуп для пельменей на скорую руку можно сделать самим. Для этого разведите томатную пасту водой, добавьте соли по вкусу и смешайте с 2—3 головками чеснока, натертыми на мелкой терке.

Манты с мясом и тыквой

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, соль.

Для начинки: 500 г баранины, 400 г тыквы, 2 головки репчатого лука, 50 г курдючного сала, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана мясного бульона, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и оставьте так на 30—40 минут. Разделите тесто на небольшие куски, которые в дальнейшем нужно раскатать на тонкие круглые лепешки. Старайтесь, чтобы края лепешек были тоньше, чем середина.

Для начинки мелко нарежьте мясо, тыкву, очищенную от кожицы и семян, курдючное сало, лук, добавьте немного воды, соль, перец и тщательно все перемешайте.

Положите в центр лепешек фарш и защипните края. Чтобы тесто на мантах не подсыхало, пока вы будете делать другие экземпляры, накройте их чистой салфеткой.

Поместите манты на смазанные маслом ярусы мантоварки так, чтобы они не дотрагивались друг до друга. Сбрызните их холодной водой и варите под закрытой крышкой на пару 30 минут. Если во время варки манты станут подсыхать, сбрызните их горячей водой. Если у вас нет манты-каскана, воспользуйтесь обыкновенной кастрюлей и двумя тарелками. Поставьте на дно кастрюли глубокую тарелку, смажьте ее маслом и положите в нее в один ряд манты, накройте их другой тарелкой. Заполните дно кастрюли водой и плотно закройте крышкой. Поставьте на очень медленный огонь и варите после закипания воды 25—30 минут.

Вы можете приготовить манты и другим способом: обжарьте их сначала в перекаленном масле до образования румяной корочки. Только после этого положите в манты-каскан и доведите до готовности на пару. И опять же можете воспользоваться кастрюлей с тарелками. Правда, в этом случае жареные манты можно закладывать несколькими слоями, поскольку слипания между ними не произойдет. Такие манты готовятся значительно быстрее, всего 20—25 минут.

Готовые манты залейте крепким мясным бульоном. Подайте к столу сразу же после приготовления.

С мясом и кабачками

Требуется: 550 муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 100 г свинины, 400 г кабачка, луковица, 1/2 стакана кетчупа или томатного соуса, пучок зеленого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и оставьте так на 30—40 минут.

Для начинки пропустите через мясорубку с крупными отверстиями говядину, свинину и лук. Кабачки очистите от семечек и кожуры и мелко нарежьте. Добавьте их в фарш и перемешайте. Начинку посолите и поперчите по вкусу.

Готовое тесто разделите на две части. Сначала одну из частей раскатайте в пласт и вырежите из него квадраты размером 10х10 см. В центр каждого квадрата положите 1 ст. л. мясного фарша и соедините тесто сверху. Чтобы в процессе приготовления манты не подсыхали, накройте их чистой салфеткой.

Разложите манты на смазанные маслом ярусы мантоварки так, чтобы между ними оставались небольшие расстояния. Это делается для того, чтобы они не слипались. Сбрызните их холодной водой и варите под закрытой крышкой на пару 30—35 минут. Если во время варки манты начнут подсыхать, полейте их горячей водой.

Если у вас нет мантоварки, приготовьте это блюдо, воспользовавшись большой кастрюлей и двумя глубокими тарелками, – об этом шла речь выше.

Готовые манты залейте сметаной, кетчупом или майонезом, украсьте зеленым луком и ешьте в горячем виде. К этому блуду можете подать салат из свежих огурцов и помидоров, зеленый горошек или консервированную кукурузу.

Интересные факты

В известном кинофильме «Особенности национальной охоты» главный герой Александр Булдаков в роли Генерала рассказывал о пельменях и об их приготовлении. Он указал на такой интересный факт, что слово «пельмени» в переводе с языка жителей Приуралья коми («пельнянь») означает «хлебное ухо». В правдивости этого высказывания можно сомневаться, поскольку разные источники дают неодинаковое толкование названия, и у разных народов это звучит по-своему. Но пельмени по форме действительно напоминают ухо. Пельмени по всей стране

распространялись из Сибири, поэтому их часто называют сибирскими.

С добавлением окары

Требуется: 500 г муки, 250 г соевой муки, яйцо, 3/4 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 300 г мяса, 200 г окары, яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 50 г зелени петрушки, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте из него шар и поместите в прохладное место на 30—40 минут.

Мякоть говядины или нежирной свинины обмойте, нарежьте на небольшие куски и проверните через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавьте окару, яйцо, соль, перец по вкусу и тщательно перемешайте.

Из готового теста раскатайте пласт, разрежьте его на небольшие квадраты. В центр каждого поместите по 1 ст. л. фарша и соедините квадрат сверху так, чтобы мант приобрел также квадратную форму. Защипывая края, можете придать им волнообразную форму, в этом случае ваше блюдо будет выглядеть привлекательнее. Подобным образом сделайте и другие манты.

Заранее обязательно смажьте решетки манты-каскана растительным маслом и разложите на них манты так, чтобы они не соприкасались между собой во избежание слипания. Плотно закройте мантоварку крышкой и поставьте на огонь на 30—35 минут. Готовые манты выложите на глубокую тарелку, полейте сметаной и украсьте зеленью петрушки. Это блюдо превосходно сочетается с жареными кабачками и баклажанами. К нему желательно подать херес.

Весенние

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 200 г окары, 300 г свежей капусты, 100 г щавеля, яйцо, по 1/2 стакана растительного масла и сливок, по 50 г кинзы, зеленого лука и крапивы, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, яйца, воды, соли замесите крутое тесто, скатайте его в шар и оставьте на 30—40 минут в прохладном месте. Из готового теста скатайте большой жгут и разрежьте его на куски.

Для начинки мелко порубите свежие капусту, щавель, крапиву и добавьте окары. Влейте яйцо и тщательно перемешайте.

Раскатайте каждый кусок в небольшую лепешку, ее края должны быть тоньше, чем середина. Помещая начинку на середину каждой лепешки, соединяйте ее края. Можете сделать так называемый «счастливый» мант. Для этого в один из них вместе с начинкой положите 7—8 горошин черного перца и слепите края лепешки (тот, кому в дальнейшем попадется этот мант, будет считаться счастливчиком).

Сначала обжарьте манты в кипящем масле и переложите их на решетки мантоварки, укладывая их плотнее, поскольку, обжаренные, они не прилипнут друг к другу, и на пару доварите их до готовности (20—25 минут). Если используете кастрюлю и тарелки, манты в этом случае можно вообще укладывать в два слоя. Полейте готовое блюдо густыми сливками, украсьте зеленью кинзы и зеленым луком. Это блюдо превосходно сочетается с салатом из крабовых палочек.

Пельменные советы

Обычно к пельменям подают сметану, майонез или сливочное масло и посыпают небольшим количеством зелени. Но если вы хотите что-нибудь особенное, посыпьте пельмени тертым сыром.

Манты в остром соусе с грибами

Требуется: 550 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 500 г баранины, 200 г репчатого лука, соль, перец.

Для соуса: 2 стакана томатного соуса, 90 г сливочного масла, 150 г белых грибов или шампиньонов, 1/2 стакана белого виноградного вина, 200 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки, соль, 5—6 горошин душистого перца.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар и положите в прохладное место на 10 минут.

Для фарша мясо мелко порубите или пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Добавьте в него соль, перец по вкусу.

Готовое тесто раскатайте в большой пласт, разрежьте на квадраты размерами 10х10 см. В центр каждого уложите фарш и соедините тесто сверху. Подобным образом приготовьте остальные манты. Во избежание подсыхания теста накройте их салфеткой.

Выложите манты на смазанные маслом ярусы мантоварки на расстоянии друг от друга, сбрызните холодной водой, плотно закройте и варите на медленном огне 45—50 минут. Если манты начнут подсыхать, обязательно полейте их горячей водой, в этом случае они получатся сочными.

Если у вас нет мантоварки, воспользуйтесь большой кастрюлей и двумя тарелками. Чтобы ускорить процесс приготовления, обжарьте их предварительно в кипящем растительном масле. После обжарки варите в кастрюле по вышеописанному способу 20—25 минут после закипания воды.

Для острого соуса с грибами мелко нашинкуйте репчатый лук, спассеруйте его. Свежие грибы нарежьте ломтиками и хорошенько поджарьте на сливочном масле или маргарине. Томатный соус нагрейте, положите в него грибы, влейте белое виноградное вино, добавьте перец горошком, соль и варите 10—15 минут. В готовый соус выдавите чесночницей зубчики чеснока и заправьте маслом.

Готовые манты полейте соусом и подайте к столу. Ешьте в горячем виде. Блюдо превосходно сочетается с сухим красным вином.

Овощные под белым соусом

Требуется: 2,5 стакана муки, 1/2 стакана воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: по 200 г капусты, кабачков и картофеля, 100 г моркови, яйцо, 1 ч. л. крахмала.

Для соуса: 4 стакана мясного бульона, 50 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Придайте ему форму шара, накройте чистой салфеткой и поставьте в прохладное место на 30—40 минут.

Для начинки мелко нарежьте капусту, кабачки. Очистите картофель и морковь и натрите их на терке. Добавьте к другим овощам. Влейте в начинку яйцо, всыпьте крахмал и тщательно перемешайте.

Готовое тесто разделите на небольшие куски и раскатайте их на круглые лепешки толщиной 1—2 мм. Края лепешек не должны быть толще середины. Поместите в центр лепешек приготовленную ранее начинку и защепните края сверху так, чтобы ваше изделие приняло треугольную форму. Подобным образом слепите все. Накройте их чистой салфеткой, чтобы не подсыхали.

Уложите манты в мантоварку и варите 30—40 минут. Периодически заглядывайте под крышку – если вы заметите, что манты стали немного подсыхать, обязательно полейте их горячей водой.

Для белого соуса спассеруйте 2 ст. л. муки с небольшим количеством бульона и сливочного масла. Постепенно разведите ее процеженным бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варите соус 45—50 минут на медленном огне. Чтобы соус не пригорел, непрерывно его помешивайте, желательно деревянной лопаточкой. Возникающую пену и выделяющийся жир в процессе варки необходимо периодически удалять. Готовый соус обязательно процедите.

Горячие манты выложите в глубокую тарелку и полейте готовым соусом, украсив зеленым луком.

Интересные факты

В 1998 году в китайском городке Тяньхуань проводилось соревнование по поеданию пельменей. В этом конкурсе участвовало большинство жителей города. Победителем единогласно был избран тридцатилетний житель Тяньхуаня, который съел 204 пельменя, не

прерываясь. В процессе поглощения такого огромного объема высококалорийной пищи он ни разу не выпил ни глотка воды. Вес этого китайца при его росте 1 м 75 см не превышал средней нормы и был равен 78 кг. После приема обильной пищи его вес увеличился на 30 кг.

«По-итальянски»

Требуется: 550 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 500 г телятины, 100 г свиного сала, яйцо, соль, перец.

Для соуса: 2 стакана красного соуса, 150 г томатного пюре, 100 г шампиньонов, 60 г ветчины, 80 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 1/2 стакана виноградного белого вина, пучок зелени петрушки, 10 г эстрагона, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Придайте ему форму шара, накройте салфеткой и поставьте в прохладное место на 30—40 минут.

Обмойте мясо, порежьте его на небольшие куски и проверните через мясорубку с крупной решеткой, добавьте яйцо, соль, перец и тщательно перемешайте. Свиное сало порежьте на небольшие кусочки.

Из готового теста сделайте пласт и поделите его на небольшие квадраты. В центр каждого положите фарш и кусочек свиного сала. Соедините сверху так, чтобы ваше изделие приобрело квадратную форму. Подобным образом сделайте и другие манты. Чтобы тесто не подсыхало на уже слепленных мантах, накройте их полотняной салфеткой.

Далее укладывайте манты в мантоварку или в кастрюлю с тарелками и варите до готовности.

Для соуса смешайте красный соус и томатное пюре, спассерованный лук. Мелко нарежьте и отдельно поджарьте ветчину и шампиньоны и также добавьте в соус. Влейте белое виноградное вино и варите все на медленном огне 5—8 минут. Перед снятием с огня добавьте мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагон, соль, перец, затем еще раз прокипятите.

Готовые манты полейте соусом. Блюдо украсьте веточками петрушки. Манты замечательно сочетаются с салатом из свежих помидоров, огурцов и болгарского перца.

Картофельные в соусе

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 700 г картофеля, яйцо, 1/2 стакана молока.

Для соуса: 2 стакана красного соуса, 60 г репчатого лука, по 40 г петрушки и сельдерея, 1/2 стакана красного виноградного вина, 1/4 стакана бульона, 3 г черного перца горошком, красный острый перец, гвоздика, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Из муки, яйца, воды и соли замесите крутое тесто. Скатайте его в шар и поставьте в прохладное место на 30—40 минут.

Для начинки картофель сварите в подсоленной воде, воду слейте и сделайте пюре, добавив в начинку молоко и яйцо.

Готовое тесто раскатайте и поделите на квадраты размером 10х10 см. В каждый из них поместите немного начинки и слепите тесто сверху. Чтобы тесто на мантах не подсыхало, накройте их чистой салфеткой. Заложите в мантоварку, сбрызните холодной водой, плотно закройте и варите их 10—15 минут. Поливайте их и решетки горячей водой, если тесто подсыхает.

Для соуса нарезанный лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику залейте красным вином, накройте крышкой и варите соус до тех пор, пока он не уменьшится на 2/3 первоначального объема. В подготовленную смесь влейте красный соус, прибавьте мускатный орех в порошке и варите еще 15—20 минут на медленном огне. По окончании варки соус заправьте солью, красным острым перцем и процедите. Готовые манты выложите на тарелку и полейте соусом. Это блюдо превосходно сочетается с салатом из свежих огурцов и помидоров.

Пельменные советы

В качестве гарнира к пельменям можно смешать в равных пропорциях майонез и сметану. Но никогда не ешьте их с хлебом, это признак дурного тона.

С творогом и вишней

Требуется: 550 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, соль.

Для начинки: 500 г творога, 300 г вишни, яйцо, 1/4 стакана сахара, 1/2 стакана сгущенки, 1 ст. л. крахмала.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте чистой салфеткой и поставьте в прохладное место на 30—40 минут.

Для начинки протрите творог через мелкое сито. Вишню переберите, помойте и освободите от косточек. Добавьте ее в творог, всыпьте сахар, влейте яйцо и все тщательно перемешайте. Если начинка получится жидковатой, добавьте в нее 1 ч. л. крахмала.

Скатайте из готового теста жгут и разделите его на небольшие куски. Раскатайте кусочки на тонкие круглые лепешки. Постарайтесь, чтобы края лепешек получились тоньше, чем их середина. В середину одной из лепешек поместите начинку и соедините края таким образом, чтобы изделие приобрело форму треугольника. Таким образом слепите остальные манты. Чтобы манты не подсыхали, пока вы делаете всю партию, накройте их чистой салфеткой.

Варите, как обычно, до готовности. Выложите на глубокую тарелку и полейте сгущенкой. Это блюдо можно подавать в качестве десерта к праздничному столу.

С чесноком, перцем и сельдереем

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/3 стакана воды, 30 г растительного масла, соль.

Для начинки: 1 стакан простокваши, листья сельдерея, 1,2 кг баранины, 3 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Муку просейте, добавьте взбитое яйцо с солью, масло, воду и замесите крутое тесто. Поставьте его примерно на час в теплое место. Готовое тесто разделите на отдельные куски массой примерно по 25 г каждый и скалкой раскатайте в лепешки.

Для фарша баранину порежьте на кусочки и проверните через мясорубку. Добавьте в пропущенное мясо 1/2 часть простокваши, 1/2 часть мелко порезанной зелени, толченый чеснок, соль и перец по вкусу.

Посередине каждой лепешки положите заранее приготовленный фарш. Сверните лепешки пополам, слепите их края так, чтобы они приобрели форму полукруга. Манты сложите в мантоварку, смазанную маслом, и варите до готовности на очень слабом огне. Когда манты сварятся, положите их в чашки, полейте оставшейся простоквашей, посыпьте порезанными листьями сельдерея и сразу же подайте к столу.

С черемшой по-ногайски

Требуется: 900 г муки, 3 яйца, 1 стакан воды, щепотка соли.

Для начинки: 1 кг баранины, 500 г черемши (дикого чеснока), 4 головки чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите из муки, яиц, воды (предварительно добавив в нее соль) очень крутое тесто и поставьте его примерно на 1 час в теплое место. Затем разделите его на кусочки. Каждый из них раскатайте в кружок и в середину положите фарш. Края сверните, придавая форму полукруга, чтобы мясо оказалось внутри.

Для начинки баранину проверните через мясорубку вместе с черемшой, добавьте по вкусу соль, перец, воду и тщательно размешайте.

Варите манты в специальной кастрюле – мантоварке. Если таковой у вас не имеется, для варки мантов используйте большую кастрюлю и две тарелки. Установите на дно кастрюли глубокую тарелку, смажьте ее маслом и положите в нее в один ряд манты, накройте их другой тарелкой. Залейте дно кастрюли водой и плотно закройте крышкой. Поставьте на очень медленный огонь и варите после закипания воды 25—30 минут.

Легенды о пельменях

По другой версии, пельмени изобрели древние кулинары коми-пермяцких племен. У народа коми существует и своя легенда. Однажды отважный охотник Багур заблудился в лесу. Долго бродил он в поисках нужной дороги, пока не наткнулся на юрту прекрасной волшебницы. Однако когда он заглянул внутрь, то увидел, что волшебницу заколдовали злые духи.

Рядом с юртой сидела древняя старуха, которая поведала охотнику, что для снятия проклятия нужно достать золотой цветок, находящийся на вершине самого высокого дерева. Багур сильно опечалился, он не мог забраться на это дерево, потому что сильно устал и еле держался на ногах. Тогда старуха приказала развести огонь и достала «хлебные уши» (то есть пельмени), съев которые, охотник вновь почувствовал себя сильным и без труда достал цветок и освободил волшебницу. В награду за это та подарила ему рецепт этого прекрасного кушанья.

По-уйгурски, или с абрикосовыми зернами

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/3 стакана молока, соль.

Для начинки: 500 г абрикосов, 2 яйца, 200 г рисовой каши.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 30—40 минут. Разделите тесто на небольшие куски, которые в дальнейшем раскатайте на тонкие круглые лепешки. Старайтесь, чтобы края лепешек были тоньше, чем середина.

Для начинки абрикосы отварите в течение часа, слейте отвар, освободите абрикосы от косточек. Расколите косточки и извлеките из них зерна. Зерна тщательно растолките до однородной массы. Смешайте полученную массу с заранее приготовленной рисовой кашей (слегка недоваренной) и рубленым яйцом.

Положите в середину каждой лепешки фарш и сверните манты, слепив их края. Варите в мантоварке в течение 15—20 минут. Подавайте к столу, полив сметаной.

Башкирские

Требуется: 600 г муки, 2 яйца, 1/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 800 г муки, 2 л козьего молока, 2 луковицы.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и оставьте на 30—40 минут. Разделите тесто на небольшие куски, раскатайте на тонкие круглые лепешки. Старайтесь, чтобы края лепешек были тоньше, чем середина.

Муку несильно обжарьте на сковородке, залейте холодной водой. Пропустите смесь через марлю и оставьте стоять 15—20 минут, после этого воду слейте. Залейте кипятком оставшуюся муку и нагревайте до тех пор, пока она не поднимется на поверхность. Поднявшуюся к поверхности муку пропустите сквозь сито. В полученную смесь положите порубленный лук, соль и тщательно перемешайте.

Положите в центр каждой лепешки начинку, края лепешек заверните и плотно закрепите. Поместите на дно кастрюли глубокую тарелку, смажьте ее маслом и положите в нее в один ряд манты, налейте молоко, накройте их другой тарелкой. Варите их, пока не всплывут, на очень слабом огне, после этого варите еще 3 минуты. Готовые манты полейте сметаной и подавайте к столу.

Татарские

Требуется: 700 г муки, 1 стакан воды, 15 г соли, 2 яйца.

Для начинки: по 500 г конины и баклажанов, 2 луковицы, 1 стакан воды, перец, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и оставьте так на 30—40 минут. Разделите тесто на небольшие куски, которые в дальнейшем раскатайте на тонкие круглые лепешки.

Баклажаны пожарьте в растительном масле, слегка обваляв в муке. Конину порубите на небольшие кусочки, добавьте лук и смешайте с баклажанами. Пропустите через мясорубку. Добавьте перец, соль по вкусу, влейте воду и тщательно перемешайте.

В середину лепешек положите фарш. Сверните края лепешек и слепите их между собой. Обжарьте манты сначала в кипящем масле до образования румяной корочки. После этого доводите в мантоварке до готовности на пару. Можете воспользоваться кастрюлей с тарелками по известной вам схеме. Готовьте манты 20—25 минут.

Пельменные советы

Пельмени запускают в кипящую, уже подсоленную воду, чтобы тесто не разварилось. Пельмени можно подать в качестве первого блюда, если их не вынимать из бульона и добавить побольше зелени.

Рыбные

Требуется: 700 г муки, 2 яйца, 1 стакан воды.

Для начинки: 700 г рыбы, 100 г лука, 150 г молока, соль, корица, черный перец.

Для соуса: 1 стакан белого вина, 1/2 стакана молока, яйцо, гвоздика, мускатный орех, черный перец.

Способ приготовления. В муку разбейте 2 яйца, влейте стакан теплой кипяченой воды и замесите тесто, добавьте 2—3 щепотки соли.

Для начинки рыбу с наименьшим содержанием костей разделайте на филе и пропустите на мясорубке вместе с луком. В эту массу добавьте теплое молоко и специи. Все тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте тонким слоем и вырежите равные треугольники, начините их рыбной смесью, сложите тесто конвертом и тщательно закрепите края. Варите на водной бане 5—7 минут.

Подайте к столу в холодном виде с майонезом или с соусом.

Для соуса прокипятите молоко, влейте вино и разбейте яйцо, все снова прокипятите и добавьте специи. Холодные рыбные манты подайте к столу с горячим соусом.

С белокочанной капустой

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, 1/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г белокочанной капусты, 1 ст. л. растительного масла, луковица, петрушка, перец.

Способ приготовления. В муку разбейте 2 яйца, перемешайте и влейте растительное масло и немного воды. Тщательно промесите тесто. Разделите его на две равные части и из каждой раскатайте два пласта.

Для начинки небольшой кочан капусты порубите мелкими кусочками и залейте подсоленным кипятком. Оставьте размокать листья на 20—25 минут. Когда листья набухнут, слейте воду, подсолите капусту и добавьте в нее лук, слегка поджаренный, а также положите мелко нарубленную петрушку и черный молотый перец. Все это тщательно перемешайте.

Слепите манты. Плотно залепите края и варите на пару 3—5 минут. К столу манты подайте со свежей сметаной или томатным соусом. Для этого поджарьте 2 ст. л. муки на сливочном масле, добавьте процеженный томатный сок и влейте 4—5 ст. л. растительного масла.

С морковью и яблоками в фасолевом соусе

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 3 ст. л. растительного масла, 4 моркови, 3 яблока, сок лимона, соль, хрен.

Для соуса: 250 г фасоли, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, луковица.

Способ приготовления. Смешайте 2 ст. л. растительного масла с яйцом и влейте эту смесь в муку, тщательно перемешайте и замесите тесто, немного посолив его.

Морковь протрите на терке с редкими зубцами. 3 зеленых яблока средней величины очистите от кожицы и протрите на пластмассовой терке, чтобы они не окислились. Смешайте их и сделайте пюре, добавив лимонный сок, растительное масло, все перемешайте.

Для соуса отварите фасоль, затем потушите ее со сливочным маслом или маргарином. Далее пропустите ее через мясорубку и смешайте с молоком, добавьте спассерованный репчатый лук, молотый черный перец, все это тщательно перемешайте и подогрейте.

Формой вырежите кружки и начините их морковно-яблочной массой, аккуратно залепите края и поставьте вариться на водяной бане на 10—15 минут. К столу подайте в горячем виде с фасолевым соусом.

Интересные факты

Всемирно известная актриса Голливуда Мэрилин Монро никогда не ела мучную и высококалорийную пищу, в частности, она не пробовала пельменей. На одном из званых вечеров, где стол ломился от разнообразных яств, она произнесла фразу: «Во всей пище, которая находится у нас на столе, столько же калорий, сколько в одной тарелке мясных пельменей». Конечно, звезда Голливуда немного преувеличила, но в этой фразе попыталась выразить свое мнение о пельменях.

С чечевицей

Требуется: 300 г муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 100 г чечевицы, зубчик чеснока, репчатый лук, красный перец, соль.

Способ приготовления. Порубите ножом сливочное масло вместе с мукой, разбейте яйца и добавьте растительное масло. Все тщательно перемешайте, чтобы не было комков, влейте воду, если тесто слишком густое. Тесто подогрейте, раскатайте и вырежите кружки.

Предварительно замочите чечевицу до разбухания, на 6—8 часов. Отварите. Остудите. Спассеруйте лук вместе с рубленым чесноком и перцем. Когда эта масса остынет, смешайте ее с чечевицей.

Начините каждый кружок кашей из чечевицы и приправ, аккуратно залепите края и поставьте вариться на водяной бане. Варите 20 минут. Подайте к столу в холодном виде с майонезом или сметаной.

Из краснокочанной капусты

Требуется: 500 г картофеля, яйцо, по 1 ст. л. муки и сливочного масла, соль.

Для начинки: 400 г капусты, красный перец, луковица, морковь, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для соуса: 50 г грибов, по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 2 стакана грибного бульона, 2 луковицы.

Способ приготовления. Манты из краснокочанной капусты готовят из картофельного теста. Отварите картофель, истолките его ступкой или пропустите через мясорубку. Добавьте муку, яйцо и посолите, все перемешайте и введите размягченное сливочное масло. Замесите тесто, раскатайте его, разделайте на круглые лепешки.

Для начинки небольшой кочан капусты обдайте кипятком и отделите старые, загрубевшие листья. Остальные нарежьте и поджарьте на сковороде вместе с рубленым перцем, луком в растительном масле и доведите до готовности. Когда капуста остынет, начините ею тесто.

Начинку заверните в каждую лепешку. Слепите края и придайте изделию форму. Варите манты на водяной бане по 5—7 минут. Подайте к столу с грибным соусом.

Для соуса замочите сухие грибы на 3—4 часа в холодной воде, в этой же воде отварите их, не добавляя соли. Муку поджарьте на сливочном масле и разведите горячим грибным бульоном, варите на слабом огне 15 минут. Нашинкуйте репчатый лук, добавьте к нему нарезанные сваренные грибы и немного поджарьте их вместе с луком. Затем смешайте обе массы и прокипятите.

Из баклажанов

Требуется: 5—6 морковок, 70 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 500 г муки, 1/2 стакана сахара, яйцо, 1 стакан молока или воды, соль.

Для начинки: 4—5 баклажанов, морковь, луковица, 1 ст. л. растительного масла, соль, петрушка.

Способ приготовления. Вымойте и очистите морковь, слегка потушите ее в небольшом количестве воды, нарежьте на мелкие кусочки и снова потушите, но теперь уже на сливочном масле. Когда масса будет готова, остудите ее, положите дрожжи, всыпьте муку, сахар и соль. Разбейте в тесто яйцо и добавьте молоко или воду.

Отберите несколько баклажанов средней величины, срежьте с них плодоножки и отварите 20—40 минут, до мягкости. Слейте воду через сито и охладите баклажаны, разрежьте на две части и выньте из них середину, ступкой размельчите или пропустите через мясорубку. Морковь натрите на мелкой терке, нарубите лук и петрушку, все смешайте, добавьте растительное масло и посолите.

Когда тесто немного подойдет, аккуратно раскатайте его. Вырежите кружки и начините их баклажановой смесью. Варите на водяной бане 20—30 минут после закипания воды. Подайте манты со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Пельменные советы

При приготовлении фарша обязательно добавьте в него лук, прокручивая через мясорубку, потому что лук не только ароматизирует мясо, но и размягчает его, так как содержит протеолитические ферменты.

Из говядины по-казахски

Требуется: 400 г муки, 1/5 стакана воды.

Для начинки: 500 г говядины, 55 г бараньего сала, 550 г лука репчатого.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Оставьте его примерно на час в теплом месте. Разделите на куски приблизительно по 30 г каждый и раскатайте лепешки.

Говядину мелко порубите, смешайте с луком, положите соль и перец по вкусу. Фарш тщательно перемешайте с бараньим салом. На середину лепешек положите мясную смесь и заверните края, слепив их между собой, чтобы начинка оказалась внутри.

Варите на пару 45—50 минут. Готовые манты залейте бульоном и посыпьте зеленью. В отдельных чашках подайте простоквашу.

С тыквой

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 1 кг тыквы, 4 головки репчатого лука, красный перец, 150 г шкварок или курдючного сала, 1 ст. л. топленого масла, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар и дайте ему постоять в тепле 10 минут. Тонко раскатайте скалкой сочень (лепешку), нарежьте на квадратики.

Для фарша нарежьте тыкву мелкими кубиками. Добавьте мелко нашинкованный лук, растертые шкварки или рубленое курдючное сало, красный молотый перец, посыпьте солью по вкусу. Все хорошо перемешайте.

В середину каждой лепешки положите фарш и сверните края, слепите их. Манты накройте салфеткой. Манты-каскан смажьте маслом, уложите в него манты и варите на пару 30—40 минут. Или воспользуйтесь большой кастрюлей и двумя глубокими тарелками. Варите на пару 30—40 минут. При подаче к столу полейте манты топленым маслом или сметаной.

Из брынзы

Требуется: 900 г муки, 1 стакан воды, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 1 кг брынзы, 2 луковицы, яйцо, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто из указанных ингредиентов. Дайте ему отстояться минут 40. Раскатайте тесто скалкой в лепешки.

Брынзу порежьте на мелкие кусочки. Положите в нее яйцо и мелко порубленный репчатый лук. Добавьте соль и перец по вкусу. Все перемешайте и проверните через мясорубку.

В середину каждой лепешки положите фарш и сверните ее края, слепите их, придав мантам круглую форму. Накройте манты салфеткой.

Варите манты на пару 30—40 минут, после чего достаньте, выложите в чашку и залейте бульоном, посыпьте зеленью.

Легенды о пельменях

Согласно преданиям, пельмени у древних уральцев имели ритуальное значение: блюдо символично воплощало принесение в жертву всех видов скота, которыми владел человек. Потому-то традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса – говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции. Но у сибиряков до сих пор распространены пельмени со множеством других начинок: грибами, луком, репой, квашеной капустой и т. д. От уральцев о пельменях узнали татары, которые целиком заменили начинку на баранью, и русские, сначала готовившие их исключительно из говядины и значительно позже начавшие добавлять и свинину. Традиционный вкус сибирских пельменей изменился, так как жирная свинина и пресная говядина требовали больше перца и чеснока, а баранина – лука.

Из бараньих почек

Требуется: 900 г муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 1 кг почек бараньих, 400 г бараньего сала, 2 луковицы, головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Муку, яйца, соль и воду смешайте и месите до образования теста густой консистенции. Скатайте его в большой шар и дайте ему постоять 30—40 минут. Затем разделите его на кусочки примерно по 40 г и раскатайте из них лепешки небольшой толщины.

Бараньи почки мелко порежьте и проверните через мясорубку вместе с луком и чесноком. Смешайте с бараньим салом и добавьте соль и перец.

Положите на каждую лепешку фарш и сверните ее края, плотно слепив их между собой. Варите на пару 40—45 минут. Если специального котла нет, можно использовать глубокую кастрюлю. Готовые манты выньте из котла и разложите в чашки, залейте бульоном, посыпьте рубленой зеленью. В таком виде подайте к столу.

С белыми грибами

Требуется: 900 г муки, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 1 кг белых грибов, 400 г бараньего сала, 3 луковицы, 500 г картофеля, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите из муки с водой крутое пресное тесто. Оставьте его на 30 минут в тепле. Готовое тесто разделите на кусочки и раскатайте в лепешки.

Грибы мелко порежьте. Картофель с луком проверните через мясорубку и смешайте с бараньим салом, добавьте соли и перца по вкусу. Все это тщательно перемешайте с порезанными грибами.

В середину каждой лепешки положите фарш и заверните ее края, слепив их. Для варки мантов возьмите паровой котел (манты-каскан) или, если его нет, глубокую кастрюлю. Варите на пару 40—45 минут. Готовые манты полейте сметаной, посыпьте рубленой зеленью.

Глава 10. Равиоли

С сыром «Классические»

Требуется: 700 г муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. л. топленого масла.

Для начинки: 300 г сыра, 1 ст. л. топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, влейте в нее воду, добавьте соль, масло, взбитые яйца и замесите мягкое тесто. Дайте ему 30 минут постоять в теплом месте, затем хорошенько обомните, подсыпая необходимое количество муки, и разделайте на заготовки следующим образом: раскатайте пласт теста толщиной 2—3 мм и вырежите из него ножом или специальной формочкой прямоугольные пластинки.

Теперь приготовьте начинку. Сыр натрите на терке, отделите 1 ст. л., в остальную массу добавьте топленое масло, соль и перец. Разложите по 1 ч. л. начинки на пластинки из теста и соедините края. Полученным изделиям придайте прямоугольную или квадратную формы. Варите в большом количестве воды из расчета 4 л воды на 1 кг равиолей и 40 г соли. Перед тем как подать к столу, посыпьте тертым сыром.

С сыром «Нежные»

Требуется: 700 г муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, по 1 ст. л. сливочного масла и нежирной сметаны.

Для начинки: 200 г твердого сыра, 1 ст. л. сметаны, яблоко, лимон, мята лимонная, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, влейте в нее воду, добавьте взбитые яйца с солью, масло и сметану, замесите мягкое тесто. Дайте ему 30 минут постоять в теплом месте, затем хорошенько обомните, подсыпая муку, и разделайте на заготовки следующим образом: раскатайте пласт теста толщиной 2—3 мм и вырежите из него ножом или специальной формочкой прямоугольные пластинки.

Яблоко очистите от кожуры, отделите от семян и натрите на терке, отожмите сок. Сыр натрите на мелкой терке, из лимона выжмите сок. Смешайте сыр и мякоть яблока, сбрызните лимонным соком, посолите. Разложите по 1 ч. л. начинки на заготовки теста и прижмите края, чтобы равиоли были прямоугольной формы.

Варите в большом количестве воды из расчета 4 л воды на 1 кг равиолей и 40 г соли. Смешайте по 1 ч. л. лимонного и яблочного сока со сметаной. Готовые равиоли залейте получившимся соусом, украсьте листьями лимонной мяты.

Пельменные советы

Прежде чем приступите к приготовлению пельменей, прислушайтесь к некоторым рекомендациям по выбору мяса и замешиванию теста.

С сыром «Студенческие»

Требуется: 550 г муки, 1/2 стакана кипятка, 3 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 200 г плавленого сыра, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. В растительное масло влейте кипяток, всыпьте муку, соль и быстро замесите тесто. Разделывайте тесто сразу же, без дополнительной подсыпки муки. Раскатайте пласт теста и вырежите из него ножом или специальной формочкой прямоугольные пластинки.

Для начинки разомните сыр, чеснок натрите на терке, все смешайте, выложите смесь на пластинки теста, прижмите края. Варите равиоли в слегка подсоленной кипящей воде 10—15 минут. Готовые равиоли полейте «Табаско» и посыпьте тертым сыром и мелко рубленной зеленью.

С сыром «Миланские»

Требуется: 700 г муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, 3 ст. л. топленого масла, соль.

Для начинки: по 100 г плавленого сыра, острого сыра, брынзы и творога, 20 г соевого соуса, 30 г сливочного масла, 25 г пшеничных сухарей, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, влейте в нее воду, взбитые яйца с солью, добавьте масло и замесите мягкое тесто. Дайте 30 минут постоять в теплом месте, затем хорошенько обомните, подсыпая муку, и разделайте на заготовки следующим образом: раскатайте пласт и вырежите из него ножом или специальной формочкой прямоугольные пластинки.

Для начинки плавленый сыр разотрите с соусом, острый сыр и брынзу натрите на терке и смешайте с тертыми сухарями, все перемешайте, добавьте творог и поставьте на 20 минут в холодильник. В готовую смесь добавьте сливочное масло, выложите по 1 ч. л. на половину заготовленной пластинки, заверните и придавите края.

Варите в большом количестве кипятка, добавив 1 ч. л. соли. Готовые равиоли подайте к столу в горячем виде, полив острым соусом и посыпав большим количеством зелени.

С сыром «Дворянские»

Требуется: по 250 г пшеничной и гречневой муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 200 г твердого сыра, 100 г филе лосося или семги, 50 г творога, перец, соль, базилик.

Способ приготовления. Смешайте пшеничную и гречневую муку, просейте смесь в миску, сделайте в муке воронку, взбейте яйца и влейте их в воронку, подливая понемногу холодную воду, посолите, замесите тесто. Сразу раскатайте его на пласты толщиной 3—4 мм и вырежите прямоугольные пластинки.

Отварите рыбу, разомните мясо вилкой, перемешайте с творогом и оставьте на 15 минут. В это время натрите сыр на мелкой терке, отделите 2 ст. л., остальное смешайте с рыбой. Добавьте соль, перец, перемешайте и разложите смесь на пластинки, прижмите края. Придайте равиолям квадратную или прямоугольную формы.

Варите в подсоленной воде около 10 минут до готовности. Посыпьте тертым сыром и поместите на 2—3 минуты в микроволновую печь или разогретую духовку, чтобы сыр расплавился. Украсьте листьями базилика.

С сыром «Детские»

Требуется: 700 г муки, яйцо, 1 стакан воды.

Для начинки: 200 г сыра, 50 г очищенных грецких орехов, 100 г мяса курицы, 1 ст. л. сливочного масла, чабрец, розмарин, соль.

Способ приготовления. Смешайте яйцо с подсоленной водой и, постепенно подсыпая муку, вымесите тесто средней густоты. Выдержите его на разделочной доске 10—15 минут, прикрыв большой миской. Раскатайте пласт, вырежите кусочки прямоугольной формы.

Отварите курицу в большом количестве воды вместе с чабрецом и розмарином, из готового бульона выньте пряности, мясо охладите и мелко-мелко нарежьте. Натрите сыр, ядра орехов раздробите. Смешайте между собой орехи, курицу и сыр. Посолите, добавьте масло и хорошо перемешайте.

Разложите смесь на пластинки из теста по 1 ч. л. на каждую, слепите края. Варите в кипящем курином бульоне 10—15 минут. Готовые равиоли полейте кетчупом и украсьте веточками розмарина и чабреца.

Интересные факты

Болгарскими психологами был разработан своеобразный тест, определяющий тенденцию в кулинарных вкусах людей в зависимости от их темперамента. В своих практических опытах они использовали один продукт – пельмени. Оказывается, для каждого темперамента существует своеобразный перечень предпочитаемых пельменей. Например, меланхолики любят грибные или рыбные пельмени, но с не меньшим удовольствием включают в свой рацион классические мясные пельмени. Их вкусы не отличаются большой изысканностью. Они предпочитают вареные пельмени, в отличие от флегматиков, которые обожают жареные.

С брынзой «Деревенские»

Требуется: 400 г муки, 2 яйца.

Для начинки: 200 г брынзы, 2 болгарских перца, 3 ст. л. томатной пасты, растительное масло, 100 г сметаны, 1—2 помидора, соль.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, добавьте соль. Просейте муку, сделайте в ней воронку, влейте подготовленную смесь и взбитый белок. Осторожно, подгребая муку со всех сторон, вымесите тесто. Обсыпьте кусок теста мукой, прикройте полотенцем и дайте полежать 15 минут. Раскатайте тесто на пласты толщиной 2—3 мм, вырежите прямоугольные кусочки. Перец освободите от семян, мелко нарежьте, посолите и обжарьте в томатной пасте, смешанной с растительным маслом. Брынзу охладите и натрите на терке. Смешайте с перцем и разложите на заготовленные кусочки теста. Слепите равиоли квадратной формы и варите в подсоленной воде до готовности. Горячие равиоли выложите на тарелку, сверху положите слой нарезанных кружочками помидоров и залейте холодной сметаной.

С сыром «Оригинальные»

Требуется: 700 г муки, яйцо, 1 ст. л. оливкового масла, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 50 г ветчины, небольшой огурец, 4 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Смешайте яйцо с подсоленной водой и оливковым маслом, постепенно подсыпая муку, вымесите тесто средней густоты. Выдержите его на разделочной доске 10—15 минут, прикрыв большой тарелкой. Раскатайте в пласт толщиной 3—4 мм и нарежьте на кусочки прямоугольной формы.

Сыр натрите на мелкой терке, ветчину тонко нарежьте, Огурец очистите от кожуры, порежьте, как и ветчину. Все смешайте, посолите, сбрызните оливковым маслом и поставьте на 15 минут в холодильник. В это время натрите 2 зубчика чеснока. Охлажденную начинку смешайте с тертым чесноком и разложите на заготовленные пластинки теста. Залепите края так, чтобы равиоли получились прямоугольной формы.

В большой кастрюле вскипятите воду из расчета 3 л воды на 1 кг равиолей, посолите, оставшиеся зубчики чеснока надрежьте и тоже положите в кастрюлю. Варите на слабом огне 15 минут до готовности. Растопите сливочное масло, полейте им готовые равиоли и украсьте их зеленью.

С сыром в бульоне

Требуется: 400 г муки, 3 яйца, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 200 г сыра, 100 г филе курицы или куропатки, 20 г молока, шпинат, соль.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, добавьте соль. Муку выложите на стол горкой, сделайте в ней воронку, влейте подготовленную смесь и взбитый белок. Осторожно, подгребая муку со всех сторон, вымесите тесто. Обсыпьте кусок теста мукой, прикройте салфеткой и дайте полежать 15 минут. Раскатайте на лепешки толщиной 2—3 мм и вырежите кружочки, небольшие, чтобы готовые равиоли получились диаметром 1,5—2 см.

Для начинки курицу сварите в 1/2 л воды, охладите, мелко порежьте, смешайте с тертым сыром, сырым яйцом и посолите. Получившуюся массу выпустите из пергаментной трубочки в форме пуговок на каждую заготовку.

Равиоли опустите на 10—15 секунд в кипящую воду, затем варите в курином бульоне. При подаче к столу равиоли положите в тарелку, добавьте сваренный нарезанный шпинат и налейте бульон.

С сыром «Лесные»

Требуется: 550 г муки, 1/2 стакана кипятка, соль.

Для начинки: по 200 г твердого сыра и свежих грибов, оливковое масло, соль.

В оливковое масло влейте кипяток, всыпьте муку, соль и быстро замесите тесто. Раскатайте его на пласты и разрежьте на прямоугольные пластины.

Грибы мелко порежьте и обжарьте в масле, охладите. Сыр натрите на крупной терке, отделите 2 ст. л., остальное смешайте с холодными грибами. Разложите начинку на кусочки теста и слепите края. Варите равиоли в подсоленной воде из расчета 3 л воды на 1 кг равиолей, перед подачей посыпьте тертым сыром.

Пельменные советы

Для приготовления пельменей подойдет любое мясо, будь то баранина, говядина, свинина, верблюжатина, козлятина, конина, или рыба. Все зависит от национальных традиций.

С сыром «Снежные»

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: луковица, 250 г твердого сыра, 1 стакан молока, 15 г сливочного масла, 50 г оливкового масла, веточка петрушки, майоран, соль.

Для соуса: 2 ст. л. муки, 1/4 стакана молока.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, добавьте соль. Аккуратно выложите муку горкой на стол, сделайте в ней воронку, влейте подготовленную смесь и взбитый белок яйца, осторожно, подгребая муку со всех сторон, вымесите тесто. Обсыпьте кусок теста мукой, прикройте полотенцем и дайте полежать 15 минут. Раскатайте пласты теста толщиной 3—4 мм и аккуратно вырежите прямоугольные кусочки.

Сыр натрите на мелкой терке, оставьте 2 ст. л., добавьте сливочное масло, мелко порезанный майоран, все перемешайте. Смесь выложите на заготовки из теста. Залепите края так, чтобы равиоли получились квадратной формы.

Отварите равиоли в кипящей подсоленной воде, затем слейте. На слабом огне в растительном масле пожарьте мелко порезанный лук до мягкости. Добавьте 2 ст. л. муки и хорошо перемешайте. Поджаривайте в течение минуты. Влейте молоко, всю массу вскипятите на слабом огне. Добавьте 2 ст. л. тертого сыра. Разложите соус на три тарелки. Выложите в них равиоли. Украсьте зеленью.

С сыром «Острые»

Требуется: по 250 г пшеничной и гречневой муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 300 г острого сыра, по 2 ст. л. оливкового масла и сметаны, черный молотый перец, майоран, кориандр, базилик, соль.

Способ приготовления. В воду положите специи и поварите 5—8 минут. Смешайте вместе пшеничную и гречневую муку. Просейте смешанную муку в миску, сделайте в ней воронку, вбейте в нее яйца, посолите и, подливая понемногу отвар из специй, замесите тесто. Раскатайте на пласты толщиной 3—4 мм и вырежите небольшие кусочки прямоугольной формы.

Натрите сыр на терке, смешайте с зеленью, сметаной и оливковым маслом. Выложите массу на заготовленные пластинки и залепите края. Варите в большом количестве воды из расчета 3 л воды на 1 кг равиолей и 4 ст. л. соли. Перед подачей к столу украсьте листьями базилика.

С сыром «Ленивые»

Требуется: 700 г муки, яйцо, 1 ст. л. оливкового масла, соль.

Для начинки: по 150 г сыра и творога, по 50 г сливочного масла и сметаны, зелень, соль.

Способ приготовления. Смешайте яйцо с подсоленной водой и оливковым маслом, постепенно подсыпая муку, вымесите тесто средней густоты. Выдержите его на разделочной доске 10—15 минут, прикрыв большой тарелкой. Раскатайте в пласт и нарежьте на кусочки прямоугольной формы.

Для начинки натрите на крупной терке сыр. Творог пропустите через мясорубку, все смешайте, посолите и добавьте сливочное масло. Еще раз перемешайте и разложите смесь на заготовленные пластинки, залепите края. Варите равиоли в большом количестве подсоленной воды. Смешайте творог со сметаной и нарезанной зеленью, полученным соусом залейте готовые равиоли.

С сыром «Калорийные»

Требуется: по 250 г пшеничной и ржаной муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 200 г сыра «Моцарелло», по 2 ст. л. томатной пасты и сметаны, 150 г свежего свиного сала, 3 ст. л. растопленного сливочного масла, 3 зубчика чеснока, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Смешайте пшеничную и ржаную муку, просейте смесь, сделайте в муке воронку, вбейте в нее яйца, влейте сливочное масло, посолите и, подливая понемногу воду, замесите тесто. Раскатайте на пласты толщиной 3—4 мм и вырежите небольшие кусочки прямоугольной формы.

Сало нарежьте мелкими кусочками, посолите и обжарьте с чесноком и томатной пастой, сыр натрите, добавьте сметану и перемешайте. Разложите на пластинки и залепите края. Варите равиоли в подсоленной воде. Непосредственно перед подачей посыпьте тертым сыром и полейте сметаной.

Пельменные советы

Идеальным вариантом будет являться свинина, так как пельмени с таким фаршем особенно нежны и вкусны. Можно смешать, к примеру, говядину со свининой. Но для приготовления такого блюда, как манты, как правило, используют баранину.

С сыром «Семейные»

Требуется: 800 г муки, яйцо, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 150 г сыра, по 100 г мяса курицы и плавленого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г творога, лимон, розмарин, чабрец, лимонная мята, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Смешайте яйцо с подсоленной водой и, постепенно подсыпая муку, вымесите тесто средней густоты. Выдержите его на разделочной доске 10—15 минут, прикрыв большой миской. Раскатайте пласт теста толщиной 3—4 мм, вырежите пластины прямоугольной формы.

Для начинки мясо курицы пожарьте, мелко порубите и еще раз обжарьте в растительном масле. Натрите сыр на мелкой терке, смешайте его с курицей, выжмите сок из лимона и добавьте в смесь 2 ч. л. Полученную смесь перемешайте. Порубите розмарин и введите его в готовый фарш. Плавленый сыр разотрите с творогом, посолите, положите сливочное масло.

Половину всех заготовок из теста заполните первой смесью, оставшиеся пластины – второй, сырно-творожной смесью. Залепите края, чтобы равиоли получились прямоугольной формы. Варите в подсоленной воде. Непосредственно перед подачей к столу посыпьте тертым сыром. Украсьте веточками розмарина, лимонной мяты, чабреца.

С курицей

Требуется: 700 г муки, яйцо, 1 стакан воды, соли.

Для начинки: 300 г белого мяса курицы, 50 г куриного жира, 1—2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, для этого смешайте яйцо с подсоленной водой и постепенно добавляйте туда муку, тщательно перемешивая при добавлении каждой порции. После этого поставьте тесто на расстойку на 10—15 минут, предварительно закрыв салфеткой или большой опрокинутой миской.

Для начинки сварите мясо, дайте ему остыть и пропустите через мясорубку. Обжарьте лук в жире на маленьком огне и выложите его вместе с жиром, в котором он жарился, в фарш, после чего хорошо перемешайте его до однородного состояния.

Раскатайте тесто на столе в пласт толщиной 4—5 мм (чем тоньше, тем лучше, но следите, чтобы тесто не порвалось). Вырежите небольшие кусочки прямоугольной формы, выложите на них фарш и аккуратно их заделайте. Слепленные равиоли сварите в курином бульоне и подайте к столу в горячем виде, вместе с бульоном. На отдельном блюде можете подать мелко нарезанную зелень петрушки.

«Лесные»

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г курятины и сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, добавьте соль и хорошенько перемешайте. Просейте муку, сделайте в ней небольшую воронку и влейте туда приготовленную смесь. Отдельно взбейте белок и также вылейте в воронку, после чего начинайте постепенно перемешивать тесто, по мере необходимости подсыпая муку со всех сторон. Вымешенное тесто выложите на стол, посыпьте мукой и оставьте на 10—15 минут. Раскатайте и вырежите заготовки для равиолей.

Грибы промойте в проточной воде, сварите в подсоленной воде и мелко порубите. Пропустите курятину через мясорубку, смешайте с грибами и добавьте туда же лук, поджаренный на растительном масле, соль, перец. После этого выложите готовую начинку на заготовки из теста. Края заделайте и варите в подсоленной воде до полной готовности. Подайте к столу в горячем виде и непременно со сливочным маслом.

Интересные факты

Психологи утверждают, что для флегматиков хорошо подойдут овощные или мясные пельмени, только если они из не очень жирного мяса. Холерики отдают предпочтение экзотическим видам. Они готовят пельмени любым способом: и варят, и жарят, и тушат. Холерики не привязаны к какому-либо одному типу пищи. Сангвиники достаточно консервативны при составлении своего рациона. Они предпочитают вареные пельмени. Любимым их блюдом могут стать равиоли. Но в основном сангвиники предпочитают мясные пельмени.

С курицей и капустой

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 250 г белого мяса курицы, 1/2 кочана капусты, 2 головки репчатого лука, яйцо, перец, соль.

Способ приготовления. Просейте муку через сито и влейте в нее взбитые яйца и подсоленную воду, после чего тщательно перемешайте и вымесите достаточно крутое тесто. Выложите его на стол и, посыпав немного мукой, оставьте в таком состоянии на 10—15 минут. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5—6 мм и вырежите из него прямоугольные заготовки для равиолей.

Для начинки нарежьте капусту соломкой и потушите в небольшом количестве воды с добавлением жира. Сварите мясо, пропустите его через мясорубку, добавьте в него необходимые специи, поджаренный лук, яйца и воду. Все это перемешайте и выложите небольшими порциями на приготовленные кусочки теста.

Аккуратно заделайте края, иначе при варке равиоли могут развалиться, и варите их до полной готовности. Полейте маслом и подайте к столу в горячем виде.

Пикантные

Требуется: 450 г муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 150 г курятины, 250 г телятины, яйцо, 2 луковицы, соль, перец, кориандр, тмин, базилик, гвоздика.

Способ приготовления. Смешайте взбитые яйца с подсоленной водой и вылейте получившуюся смесь в муку, предварительно просеянную. Перемешивайте тесто до тех пор, пока масса не станет полностью однородной, затем выложите его на сухой, посыпанный мукой стол и оставьте в покое на 10—15 минут.

Для начинки отварите мясо. Сваренное мясо пропустите через мясорубку, после чего смешайте с фаршем все остальные ингредиенты, тщательно все перемешав.

Вырежите из отстоявшегося теста прямоугольные заготовки для равиолей и выложите на них готовый фарш. В воду, в которой будут вариться равиоли, можно, кроме соли, добавить и лавровый лист, так как он придает готовому изделию очень приятный пряный вкус. Готовые равиоли полейте маслом и сразу же подайте к столу.

По-французски

Требуется: 550 г муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, соль.

Для начинки: 300 г мяса курицы, 5 ст. л. жирного бульона, головка чеснока, 2 головки репчатого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Разделите мясо на две равные части, одну из них отварите в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Пропустите оба вида мяса два раза через мясорубку, добавьте соль, перец, жирный бульон и тщательно перемешайте. Готовый фарш поставьте в холодильник, но как только он начнет замораживаться, выньте его и еще раз тщательно перемешайте.

Просейте всю муку, в отдельной посуде взбейте 2 яйца. Сделайте в просеянной муке небольшую воронку и влейте туда взбитые яйца и подсоленную воду. Аккуратно замесите тесто, по мере необходимости собирая муку к центру. Когда вся мука будет перемешана, раскатайте тесто на столе и нарежьте заготовки для равиолей.

Отваривайте равиоли в подсоленном кипятке, подайте их с уксусом и молотым черным перцем. В исключительных случаях допустимо употребление горчицы.

Можете подавать равиоли, слегка их поджарив. В этом случае отварите их до полуготовности, а затем выньте из воды и, немного подсушив, выложите на сковородку с разогретым маслом и жарьте до появления румяной корочки. Готовые равиоли посыпьте большим количеством зелени.

Пельменные советы

Если вы хотите определить «возраст» мяса (имеется в виду возраст животного), это можно сделать по его внешнему виду. Мясо молодняка имеет сероватый цвет, жировая прослойка у него белого цвета; среднего возраста – розоватый цвет со слегка желтоватой жировой прослойкой; мясо старого животного красного цвета, а жировая прослойка – желтая. Для пельменей желательно использовать мясо молодняка.

Летние

Требуется: 700 г муки, 1,5 стакана воды, 1 ст. л. растопленного сливочного масла, соль.

Для начинки: 300 г курятины, 100 г баранины, 200 г жира, 4 ст. л. жирного бульона, 2 луковицы, соль, перец, тмин, кориандр, лавровый лист.

Способ приготовления. Просейте муку в достаточно вместительную посуду, сделайте в просеянной муке небольшую воронку и влейте воду, введите масло и тщательно перемешайте, постепенно добавляя муку от края к центру, до тех пор, пока не будет достигнута нужная консистенция теста.

Для начинки мясо отварите и пропустите через мясорубку, положите в фарш специи, жир и бульон, после чего взбейте до однородной массы и поставьте на полчаса в холодильник.

Выложите тесто на стол и раскатайте его в тонкий пласт (желательно, чтобы толщина раскатанного теста не превышала 3—4 мм). Вырежите из этого пласта прямоугольные кусочки, выложите на них фарш, который должен быть довольно холодным. Заделайте края равиолей и опустите их в кипящую подсоленную воду, положив 1—2 лавровых листа.

«Походные»

Требуется: 550 г муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль.

Для начинки: 500 г курятины, 70 г пшена, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана молока, яйцо, 1—2 луковицы, соль, перец, специи по вкусу.

Способ приготовления. Просейте 2/3 муки, сделайте в ней ямку, добавьте необходимые ингредиенты и мешайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Добавьте оставшуюся муку, так как тесто должно получиться достаточно густым. Готовое тесто разделайте на небольшие прямоугольники.

Для начинки сварите пшено в подсоленной воде. Добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте. Отдельно сварите мясо курицы, пропустите через мясорубку. Мелко порежьте лук и поджарьте его на небольшом количестве масла. Смешайте лук, мясо и пшенную кашу, добавьте яйцо, молоко, соль, перец и тщательно перемешайте.

В середину каждой заготовки положите небольшой шарик из фарша, соедините края и плотно закрепите их. Отварите равиоли в кипящей воде. Подайте к столу в горячем виде, полив майонезом.

Глава 11. Экзотические пельмени

С картофелем и имбирем

Требуется: 750 г муки, яйцо, 1/2 стакана молока, щепотка соли.

Для начинки: 500 г свинины, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 г сухарей, 8 картофелин, 1/2 ч. л. имбиря, зеленый лук, черный молотый перец, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей, смешав муку, яйцо и молоко, посолите, присыпьте тесто мукой и оставьте на 30 минут.

Хорошо промытое мясо, очищенный картофель пропустите через мясорубку и смешайте. Добавьте к фаршу 1 ст. л. муки, сухари, растопленное сливочное масло, яйцо. Все тщательно перемешайте. Всыпьте специи, мелко порезанный зеленый лук и соль.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 1—2 мм, при помощи круглой формочки или стакана вырежите из теста кружочки. В центр каждого положите фарш, склейте края. Если вы готовите пельмени впрок, уложите их на обсыпанную мукой доску и заморозьте в морозильной камере.

Вскипятите воду, добавьте в нее немного соли, лавровый лист и перец горошком. Опустите в кипящую воду пельмени. Когда они закипят, подлейте немного воды. Повторите это несколько раз. Готовые пельмени полейте уксусом или соком лимона.

Пельменные советы

Никогда не размораживайте мясо в теплой воде и не кладите его в теплое место. От этого вкус мяса значительно ухудшается.

Из курицы с рисом и зеленью по-тоскански

Требуется: 950 г муки, 1 стакан молока, 2 яйца, соль.

Для начинки: 500 г куриного мяса, 200 г риса, 60 г пшена, 5 ст. л. растительного масла, 3 моркови, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, базилик, 2 зубчика чеснока, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто, смешав муку, яйца и молоко, посолите, присыпьте тесто мукой и дайте ему постоять около 30 минут.

Куриное мясо пропустите через мясорубку. Рис с пшеном отварите в подсоленной воде, добавьте мелко нарезанную морковь, накройте крышкой и потушите около 10 минут. Зубчики чеснока очистите и натрите на мелкой терке. Зелень промойте в проточной воде и мелко нашинкуйте. Смешайте куриный фарш с рисом, чесноком, растительным маслом и зеленью. Немного посолите.

Раскатайте тесто в пласт. Круглой формой или стаканом вырежите из теста кружочки. В центр каждого положите фарш, склейте края. Отварите пельмени в кипящей воде, добавив в нее немного соли, лавровый лист и перец горошком. Готовые пельмени подайте в горячем виде, полив небольшим количеством горчицы.

Говяжьи с редькой

Требуется: 350 г муки, 2 яйца, 4 ст. л. воды, соль.

Для начинки: 300 г говядины, 3 луковицы, 1,5 стакана мясного бульона, 150 г растительного масла, черный молотый перец, 100 г редьки, 1 ч. л. кинзы, 1/5 ч. л. молотой гвоздики, 2 ст. л. укропа, зелень петрушки, зелень базилика, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто, смешав муку, яйца и воду, посолите, присыпьте мукой и оставьте на 20 минут.

Мясо пропустите через мясорубку вместе с очищенным луком, фарш посолите и смешайте с сухими специями и мелко порезанной свежей зеленью. Редьку натрите на крупной терке и смешайте с фаршем. Обжарьте фарш в растительном масле.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 2 мм, порежьте его на квадраты. Положите небольшие порции фарша на куски теста и скатайте из тестяных квадратиков цилиндры с начинкой внутри. Один из концов цилиндра оставьте открытым. В эмалированную кастрюлю уложите пельмени в несколько слоев так, чтобы у каждого из них открытая сторона была наверху. Влейте в кастрюлю бульон, плотно закройте ее крышкой и поставьте на небольшой огонь. Доведите пельмени до полуготовности. После этого достаньте их из кастрюли, дайте стечь бульону, уложите на разогретую сковороду и обжарьте в растительном масле.

Сладкие пельмени с черникой и корицей

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 160 г гречневой муки, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 600 г свежей черники, по 2 ст. л. сахара и сахарной пудры, 1 стакан густой сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. молотой корицы, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, смешайте ее с яйцами и солью. Воду поставьте в холодильник на 20 минут, после этого влейте ее в муку. Замесите крутое тесто.

Чернику растолките с сахаром и корицей, слейте лишний сок. Тесто раскатайте в пласт. Уложите тесто и начинку в пельменницу и сделайте маленькие круглые пельмени. Начинку укладывайте на тесто из расчета не более 1/2 ч. л. на каждый пельмень. В кипящую воду добавьте соль и опустите пельмени так, чтобы им не было там тесно. Варите около 10 минут, выньте, облейте растопленным сливочным маслом. При подаче к столу полейте пельмени взбитой с сахарной пудрой сметаной, смешанной с черничным соком.

С рисом

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1 стакан молока, соль.

Для начинки: 2 стакана риса, 200 г изюма, 125 г сливочного масла, 3 стакана молока, шафран, корица, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей, смешав муку, яйца и молоко, посолите, присыпьте тесто мукой и оставьте на 20 минут в теплом месте.

Рис отварите в подсоленном молоке, откиньте и дайте ему стечь. Смешайте рис с изюмом, шафраном, корицей и сливочным маслом. Раскатайте тесто в пласт, при помощи пельменницы сделайте небольшие круглые пельмени с рисовой начинкой. Варите в молоке, оставшемся от отваривания риса.

Легенды о пельменях

В Китае существует легенда о том, что пельмени помогли обрести счастье двум влюбленным. Китайский юноша Лю Ир полюбил девушку Шу Ань, которая сразу же ответила ему взаимностью. Их любовь была для них источником счастья, их встречи были наполнены радостью, нежностью и невинностью. Однако родители были против их встреч и всячески препятствовали влюбленным. Тогда бабушка Шу Ань пожалела молодых и велела привести им своих родителей. Во время обеда те вкусили замечательное блюдо – волшебные пельмени – и сразу же забыли все страхи и сомнения. В их сердце поселилась радость, они наконец-то поняли, что счастье детей дороже всяческих предрассудков, и дали разрешение на свадьбу.

С бараниной и тыквой

Требуется: 550 г муки, 1/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 600 г баранины, 2 луковицы, 50 г курдючного сала, 500 г тыквенной мякоти, 100 г растительного масла, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей, смешав муку, воду и соль. Раскатайте в пласт.

Тыквенную мякоть нарежьте на небольшие кусочки. Баранину, лук и мякоть тыквы пропустите через мясорубку. В фарш добавьте 3 л воды, соль, 2 ст. л. растительного масла, красный молотый перец. Все тщательно перемешайте.

С помощью пельменницы сделайте небольшие пельмени, наполнив их мясо-тыквенной начинкой. Отварите пельмени в подсоленной кипящей воде около 10 минут. Выньте их шумовкой, дайте воде стечь. Пельмени подавайте к столу с овощными соусами.

С окарой

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 500 г окары, 3 луковицы, имбирь, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей, смешав муку, яйца и молоко. Тесто раскатайте пластом. Луковицы очистите, порежьте и натрите на мелкой терке. Окару смешайте с имбирем, солью и луком.

Пельменницей сформуйте небольшие пельмени, наполнив их окарой с луком. Отваривайте в кипящей подсоленной воде около 10 минут. После этого откиньте пельмени, дайте воде стечь и подайте к столу с томатным соусом.

С окарой и овощами

Требуется: 950 г муки, 1 стакан молока, 4 яйца, соль.

Для начинки: 400 г окары, 300 г капусты, по 100 г картофеля, растительного масла и моркови, 3 луковицы, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей из муки, яиц и молока. Посолите и раскатайте в пласт толщиной 1—2 мм.

Лук и морковь натрите на мелкой терке. Выложите их на сковороду, покрытую растительным маслом, обжаривайте 5 минут. Капусту мелко порежьте и перемешайте с морковью и луком. Поставьте на маленький огонь, посолите и тушите около 15 минут. Тушеные овощи смешайте с окарой. Пельменницей сделайте пельмени с окарно-овощной начинкой. Отварите в подсоленной воде и выньте их шумовкой.

Со сладкой окарой

Требуется: 450 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 500 г окары, 4 ст. л. сахара, 100 г изюма, 1/2 стакана сметаны, молотая корица, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей из муки, яиц и молока, посолите и раскатайте в пласт около 2 мм толщиной.

Смешайте окару с сахаром и изюмом. Добавьте сметану, все перемешайте. Пельменницей сформуйте пельмени со сладкой начинкой и отварите их в кипящей подсоленной воде. Откиньте и дайте воде стечь. Подавайте к столу с медом или сладкой сметаной.

С творогом

Требуется: 550 г муки, 1 стакана молока, 2 яйца, соль.

Для начинки: 500 г творога, по 2 ст. л. сахара и свежей цедры лимона, 3 ст. л. сливочного масла, 3/4 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Молоко охладите, смешайте с яйцами и солью, немного взбейте. Добавьте муку и замесите крутое тесто. Протрите творог через сито, смешайте его с сахаром, желтком, 1 ч. л. сливочного масла и лимонной цедрой, натертой на мелкой терке.

Тесто раскатайте очень тонким пластом. Пельменницей сформуйте пельмени с творожной начинкой. Воду немного подсолите. Опустите в кипяток пельмени и отваривайте их 10 минут. Выньте их из воды шумовкой, опустите в кастрюлю, залейте растопленным сливочным маслом. Перед подачей к столу полейте сметаной.

Пельменные советы

Мало кто из нас любит заниматься чисткой рыбы. Чтобы облегчить этот процесс, рыбу перед чисткой окуните в горячую воду, вследствие чего чешуя сойдет легче. Удалив чешую, плавники, голову и внутренности, промойте ее под струей холодной воды, но не оставляйте надолго рыбу в воде, так как она потеряет свои ценные качества.

Пельмени ленивые

Требуется: по 1 ст. л. муки и сметаны, яйцо, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 150 г творога.

Способ приготовления. Творог протрите через сито с мелкими ячейками. Введите в него яйца, сахар, соль, размятое сливочное масло и муку. Все перемешайте, разомните получившуюся массу, чтобы она стала однородной и более или менее эластичной. Разложите ее на деревянной доске, обсыпьте мукой и раскатайте в пласт толщиной около 1 см. Нарежьте из пласта кусочки прямоугольной формы произвольного, но небольшого размера. Каждый кусочек обваляйте в муке. В кипящую вводу добавьте немного соли и опустите пельмени. Варите около 10 минут. Перед подачей к столу залейте пельмени холодной сметаной.

С брынзой

Требуется: 550 г муки, яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 200 г брынзы, луковица, яйцо, 100 г сливочного масла, молотый красный перец, тмин, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей из муки, яйца, растительного масла, молока и соли. Накройте тесто салфеткой и дайте ему постоять около 2 часов.

Лук очистите и пропустите через мясорубку. Брынзу натрите на мелкой терке, смешайте с луком, добавьте яйцо, красный перец, тмин и зелень петрушки.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 2 мм. При помощи пельменницы сделайте пельмени с сырной начинкой. В кипящую воду добавьте соль, лавровый лист и черный перец горошком. Опустите в кипяток пельмени и отваривайте 5—7 минут. Откиньте их, дайте стечь и полейте растопленным сливочным маслом. Перед подачей к столу полейте томатным соусом.

По-особому

Требуется: 450 г муки, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 500 г мяса, 7 луковиц, 400 г свежей капусты, лук-порей, 1,5 ч. л. соевого соуса, 2 ч. л. семян кунжута.

Способ приготовления. Просейте муку, смешайте с водой. Замесите жидкое тесто.

Капусту, лук и мясо пропустите через мясорубку. На деревянной доске разотрите фарш в однородную массу. Немного посолите. Семена кунжута разотрите в ступке, добавьте их к фаршу. Влейте в фарш соевый соус, все тщательно перемешайте и оставьте на 15 минут.

В жидкое тесто добавьте оставшуюся муку, замесите тесто. Руками скатайте из него «колбасу» около 6 см диаметром. Нарежьте ее кружочками, не раскатывайте их скалкой, а растягивайте руками в более тонкую лепешку, так как тесто получается довольно рыхлое. Каждая лепешка должна быть в диаметре не менее 8 см. На лепешки уложите по 1 ч. л. начинки. Пельмени соедините по краям так, чтобы между краем и фаршем оставалось пустое место.

Посыпьте мукой деревянную доску и выложите на нее пельмени. Приготовив около 10 пельменей, ложкой переложите их на металлическую решетку и обжарьте во фритюре около 2—3 минут. Подавайте, облив их соевым соусом, смешанным с виноградным уксусом.

С печенью, салом и капустой

Требуется: 750 г муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, соль.

Для начинки: 300 г печени, 100 г сала, 2 стакана кислой капусты, морковь, 3 луковицы, корень петрушки, по 2 ст. л. томатной пасты и растительного масла, 1 ч. л. сахара, 6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления. Воду поставьте в холодильник на 30 минут. После этого вбейте в нее яйца, всыпьте соль, все тщательно перемешайте и добавьте муку, замесите крутое тесто для пельменей. Раскатайте в пласт толщиной около 2 мм.

Печень и сало отварите и пропустите через мясорубку. Квашеную капусту мелко порежьте, залейте 1 ст. л. растительного масла и потушите на небольшом огне около 15 минут. Морковь мелко нарежьте, лук очистите и натрите на мелкой терке, корень петрушки измельчите. Все это поджарьте на сковороде с 1 ст. л. растительного масла. Смешайте с тушеной капустой, добавьте черный перец горошком, истолченный в ступке, соль, томатную пасту и немного сахара. Смешайте капустную начинку с фаршем из печени и сала. Все еще немного потушите на маленьком огне.

Пельменницей сформуйте небольшие пельмени с капустно-мясной начинкой. В кипящую воду добавьте немного соли и опустите пельмени. Варите после повторного закипания воды около 3 минут. Выньте шумовкой и полейте маслом, в котором жарились лук и морковь.

Интересные факты

На одной из олимпиад российская лыжница Елена Вяльбе завоевала все возможные призовые места на всех дистанциях. После ее удачного выступления состоялась пресс-конференция, где на вопрос «Какое ваше любимое блюдо?» Елена ответила, что очень любит домашние пельмени. Иностранный переводчик испытал некоторые трудности при переводе этого слова, объяснив, что пельмени – это порубленное мясо, которое варится в тесте.

С яблоками

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 1 кг яблок, 1 стакан сахара, корица, шафран, соль.

Способ приготовления. В молоко вбейте яйца, добавьте соль и муку, замесите крутое тесто для пельменей. Раскатайте в пласт толщиной не менее 2 мм. Нарежьте пласт теста на квадратики.

Яблоки очистите от кожуры, разрежьте на 4 части, удалите серединку и семечки и натрите на мелкой терке. Засыпьте яблочное пюре сахаром и дайте постоять 15 минут. Слейте выделившийся сок. Добавьте в яблочное пюре шафран и корицу и все тщательно перемешайте.

На каждый квадратик уложите не более 1 ч. л. яблочной начинки и сложите их треугольниками, соединив противоположные углы. В подсоленную кипящую воду опустите пельмени на 10 минут, откиньте, дайте стечь. Яблочный сок сварите с сахаром до консистенции густого сиропа и полейте им пельмени перед подачей.

С кукурузной кашей

Требуется: 1 стакан кукурузной муки, 500 мл воды, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана молока, соль.

Способ приготовления. Муку, молоко и яйцо смешайте, немного посолите и замесите крутое тесто для пельменей. Раскатайте в пласт толщиной 1—2 мм. При помощи стакана вырежите из тесто кружочки.

В кипяток всыпьте соль, сахар и просеянную кукурузную муку. Не перемешивайте содержимое кастрюли, пока вода не закипит еще раз. После этого быстро и энергично перемешайте муку с водой, у вас получится вязкая каша. Она должна представлять собой достаточно однородную массу без комков. Выровняйте поверхность каши, накройте кастрюлю крышкой и оставьте на маленьком огне на 10—15 минут. Сняв кашу с огня, смешайте ее с растительным маслом и яйцом, сваренным вкрутую.

В центр каждого кружочка положите около 1 ч. л. кукурузной каши. Края пельменей слепите. В кипящую подсоленную воду опустите пельмени и отваривайте их около 5 минут. Откиньте пельмени, дайте стечь. Подайте к столу со сметаной или топленым маслом.

Вегетарианские с соевой начинкой

Требуется: 450 г муки, 1/2 л воды, 4 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г сухого соевого фарша, 200 г окары, 2 стакана овощного бульона, 2 луковицы, 2 ч. л. соевого соуса, имбирь, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Муку смешайте с водой, добавьте растительное масло и замесите тесто. Раскатайте в пласт около 2 мм толщиной.

Бульон налейте в кастрюлю и поставьте на огонь, когда он закипит, всыпьте туда соевый фарш. Варите фарш в бульоне около 15 минут, снимите с огня, плотно закройте крышкой и оставьте на 15—20 минут. Луковицы очистите, пропустите через мясорубку. Луковый фарш смешайте с окарой, немного посолите, добавьте перец и имбирь. Смешайте окару с соевым фаршем, все тщательно перемешайте, добавьте соевый соус.

Пельменницей сделайте небольшие пельмени с соевой начинкой. Отварите их в том бульоне, в котором варился соевый фарш. При необходимости добавьте воды. Выньте шумовкой. Подавайте с соевым или овощным соусом.

С фасолью, орехами и грибами

Требуется: 2 стакана муки, 1/2 стакана молока, яйцо, соль.

Для начинки: 1 стакан фасоли, 500 г очищенных грецких орехов, 10 г сушеных грибов, луковица, 3 яйца, лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей, смешав молоко, муку, яйца и соль. Тесто раскатайте на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1—2 мм. Тонким стаканом вырежите из теста кружочки.

Фасоль залейте холодной водой и оставьте на 6 часов. Воду слейте, налейте новой и сварите в ней фасоль. Грибы залейте холодной водой на 30 минут, слейте воду и сварите грибы в другой воде. Орехи измельчите. Фасоль, грибы и лук пропустите через мясорубку. Смешайте фарш с орехами, добавьте 2 сырых яйца, все тщательно перемешайте.

В центр каждого кружочка уложите 1 ч. л. фарша, края склейте. В кипящую воду опустите соль, черный перец горошком и лавровый лист, отварите пельмени и выньте их шумовкой. Подайте к столу с грибным или ореховым соусом.

Пельменные советы

Для начинки пельменей подойдет любая рыба. При ее разделке может случайно разлиться желчь. Для устранения этой оплошности протрите места, куда она попала, солью, промойте холодной водой, и горечь пропадет. Разделанную рыбу обрызгайте со всех сторон лимонным соком или слабым раствором столового уксуса. Это устранит специфический запах, а мясо станет особенно нежным и ароматным.

С мидиями

Требуется: 750 г муки, 3 яйца, 1 стакан молока, соль.

Для начинки: 100 мидий, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Муку, молоко, яйца и соль смешайте и замесите крутое тесто для пельменей. Раскатайте пластом. Стаканом вырежите из теста кружочки. Мидий уложите на противень и поставьте в духовку. Когда раковины раскроются, выньте из них мясо.

На каждый кружочек теста положите по мидии. Края пельменей склейте. В кипящую воду добавьте соль, черный перец горошком и лавровый лист. Опустите в воду пельмени и варите около 10 минут. Откиньте и дайте стечь. Подавайте с уксусом или соевым соусом.

Жареные, с квашеной капустой и грецкими орехами

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 500 г квашеной капусты, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 1 стакан грецких орехов, 1—2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Муку просейте через сито и высыпьте горкой на кухонную доску. Сделайте в муке углубление и осторожно добавьте туда теплое молоко, яйца и соль. Вымешивайте тесто, пока оно не станет густым и однородным. Накройте его салфеткой и дайте постоять некоторое время. Через 30 минут сделайте из теста колбаски приблизительно в 3 см диаметром, раскатайте их в тонкие кружочки и положите в холодильник.

Яйца сварите вкрутую, а капусту отожмите от рассола и приправьте растительным маслом, тушите, накрыв крышкой, до тех пор, пока она не потемнеет и не станет мягкой. Если вы любите специи, можно добавить красный молотый перец, паприку или майоран. В мясорубке проверните тушеную капусту вместе с вареными яйцами и ядрами грецких орехов. Полученную смесь посыпьте сахаром и тщательно перемешайте. Фарш готов.

Достаньте из холодильника кружочки теста, слегка разомните их пальцами и начиняйте, укладывая маленький шарик фарша на середину кружка. Сложите кружки в форме полумесяца, и прочно слепите концы. Готовые пельмени варите 5 минут. Затем обжарьте их до полной готовности в кипящем фритюре. Такие пельмени хорошо подавать с большим количеством толченого чеснока и зелени.

С капустой и чесночком

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 500 г квашеной капусты, крупная луковица, 100 г чесночника, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец черный.

Способ приготовления. Муку просейте через сито и высыпьте горкой на кухонную доску. Сделайте в муке углубление и осторожно добавьте туда теплое молоко, яйца и соль. Вымешивайте тесто, пока оно не станет густым и однородным. Накройте его салфеткой и дайте постоять некоторое время. Через 30 минут сделайте из теста колбаски приблизительно в 3 см диаметром, раскатайте их в тонкие кружочки и положите в холодильник.

Для начинки квашеную капусту отожмите и мелко порубите вместе с листьями чесночника. На горячую сковороду с растопленным сливочным маслом выложите овощи и тушите под крышкой до полуготовности. Отдельно обжарьте нарезанный лук, добавьте к капусте, посолите, поперчите и тушите еще минут 10—15. Капуста должна стать мягкой и приобрести коричневый цвет.

Достаньте из холодильника кружочки теста, слегка разомните их пальцами и начиняйте, укладывая маленький шарик фарша на середину кружка. Прочно слепите его концы. Готовые пельмени варите в подсоленной кипящей воде. Подайте к ним молоко, сметану, заправку из уксуса.

Пельменные советы

Нельзя проворачивать через мясорубку мясо с пленками, жилками и костями из-за того, что жилки и пленки запутываются вокруг ножа и мясорубка перестает работать.

С редькой

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 700 г редьки, головка репчатого лука, 1,5 стакана сметаны, соль, пряности.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей, смешав молоко, муку, яйца и соль. Тесто раскатайте на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1—2 мм. Тонким стаканом вырежите из теста кружочки.

Для начинки редьку очистите от кожуры, вымойте и натрите на крупной терке. Чтобы редька потеряла горький привкус, подержите ее в подсоленной воде, долив туда немного уксуса. Лук мелко порубите. Смешайте овощи, сметану, соль и пряности.

Каждый кружочек слегка разомните пальцами и начиняйте, укладывая фарш на середину. Прочно слепите края. Готовые пельмени варите в подсоленной кипящей воде 2—3 минуты. Затем пожарьте в кипящем растительном масле до полной готовности. К готовым пельменям подайте сметану.

С говяжьей печенью и грибами

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки: 200 г говяжьей печени, 100 г сушеных грибов, 4 яичных желтка, жир для обжарки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Муку просейте через сито и высыпьте горкой на кухонную доску. Сделайте в ней углубление и осторожно добавьте туда теплое молоко, яйца и соль. Вымешивайте тесто, пока оно не станет густым и однородным. Накройте его салфеткой и дайте постоять некоторое время. Через 30 минут сделайте из теста колбаски приблизительно в 3 см диаметром, раскатайте их в тонкие кружочки и положите в холодильник.

Для начинки замочите грибы в подсоленной воде, отварите до готовности. Печень 30 минут отмачивайте в молоке. На сковородке растопите жир, нарежьте печень на кусочки, обжарьте, а потом тушите до мягкости. Сварите яйца вкрутую и отделите желтки от белков.

Грибы, печень и яичные желтки прокрутите через мясорубку со средней решеткой. Фарш посолите и поперчите по вкусу, хорошенько перемешайте. Учтите, что он не должен быть очень плотным, но если у вас получился именно такой – разбавьте его грибным бульоном.

Достаньте из холодильника кружочки теста, слегка разомните их пальцами и начиняйте, укладывая фарш на середину кружка. Прочно слепите края. Готовые пельмени варите в подсоленной кипящей воде. К ним подайте молоко, сметану, заправку из уксуса.

С брынзой, запеченные в омлете

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г брынзы, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 2—3 зубчика чеснока, 2 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления. Муку просейте через сито и высыпьте горкой на кухонную доску. Сделайте в ней углубление и осторожно добавьте туда теплое молоко, яйца и соль. Вымешивайте тесто, пока оно не станет густым и однородным. Накройте его салфеткой и дайте постоять некоторое время. Через 30 минут сделайте из теста колбаски в 3 см диаметром, раскатайте их в тонкие кружочки.

Залейте брынзу крутым кипятком и оставьте настояться, пока вода не станет комнатной температуры. В мясорубке прокрутите брынзу вместе с чесноком и разотрите со сливочным маслом, чтобы не осталось комков. Свежим фаршем наполните подготовленные кружочки из теста и налепите пельмени. Варите в кипящей воде 5—6 минут.

Раскалите сковородку с высокими бортиками и растопите жир. Горячие пельмени сразу же разложите на сковороде в один ряд и обжаривайте со всех сторон. К этому времени у вас уже должна быть готова смесь для омлета, состоящая из яиц, молока и муки, взбитых миксером. Залейте смесью обжаренные пельмени и подержите на слабом огне еще 10—15 минут.

К столу омлет подайте в этой же сковороде. Полейте пельмени острым томатным соусом или кетчупом и посыпьте тертым сыром.

Пельменные советы

Следует избегать попадания больших костей под нож, потому что он может сломаться. Маленькую косточку нож измельчит, но это крайне вредно для желудка, потому что мелкие костные осколки могут поранить его стенки.

Глава 12. Пельмени разных стран

Дюшбара

Дюшбара – род пельменей, получивших свое распространение в странах Азии (Казахстане, Таджикистане и других) и ставших любимым народным блюдом. Для приготовления любой пищи азиаты используют натуральные, свежие продукты, поэтому тесто для своих пельменей они делают только из полезной молочной сыворотки и первосортной муки. Кроме своего любимого мяса – баранины, они добавляют в фарш большое количество ароматной зелени, поэтому дюшбара получается очень вкусной, сытной, витаминной, а значит, и полезной для человека.

Требуется: 450 г муки, 1/2 стакана молочной сыворотки, 2 яйца, щепотка соли.

Для начинки: 1 кг мяса (баранина, мякоть с костью), 75 г курдючного сала, 100 г растительного масла, 5 стаканов воды, лук-порей, 2 головки репчатого лука, яйцо, головка чеснока, по 1 ст. л. сухих мяты и базилика, черный молотый перец, 7 горошин черного перца, шафран, по 25 г зелени петрушки, укропа и эстрагона, соль.

Способ приготовления. Из муки, яиц, сыворотки и соли замесите достаточно крутое тесто. Заверните его в кусок ткани, смоченный водой, и оставьте на 25 минут.

Отделите мякоть от кости. Кость и луковицу залейте водой и сварите бульон. Мякоть баранины пропустите через мясорубку вместе с очищенной луковицей, чесноком, 50 г курдючного сала. К фаршу добавьте яйцо, сухую мяту, сухой базилик и молотый черный перец. Все тщательно перемешайте, немного посолите и поставьте фарш на 15—20 минут в холодное место.

Раскатайте тесто тонким пластом толщиной до 1 мм. Порежьте пласт на квадратики размером 3,5х3,5 см. На каждый квадратик выложите по 1/2 ч. л. фарша, сверните кусочек теста в виде треугольника, слепите края. Когда треугольники немного подсохнут, уложите их на разогретую сковороду и немного обжарьте в растительном масле. Жарьте не более 4 минут. Обжаренные пельмени опустите на 5—6 минут в кипящую подсоленную воду.

Оставшееся сало нарежьте небольшими кубиками, обжарьте и опустите в кипящий бульон. Добавьте перец, шафран и положите в бульон пельмени. Как только он еще раз закипит, добавьте зелень петрушки, укропа, эстрагона и черный перец горошком.

Курзе

Курзе – название очень вкусных пельменей, которые готовят в Грузии и Армении. Для начинки желательна баранина. Необычный вкус этим пельменям придают острые специи и приправы.

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 600 г мяса, 6 луковиц, 60 г курдючного сала, 100 г растительного масла, 1 стакан катыка, молотый черный перец, по 1 ст. л. сузьмы и чеснока, 6 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. зелени петрушки, корица, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто для пельменей, смешав муку, яйцо и воду, посолите, присыпьте тесто мукой и оставьте на 20 минут. Раскатайте пластом и стаканом вырежите из него кружочки.

Пропустите мясо через мясорубку. Лук нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле. К фаршу добавьте томатную пасту, соль, сузьму и обжаренный лук, Все перемешайте.

В центр каждого кружочка выложите по 1 ч. л. фарша, соедините в форме полукруглого пирожка. В одном конце каждого пельменя оставьте небольшое отверстие размером примерно 3—4 мм.

Растопите курдючное сало, обмажьте им каждый пельмень, подождите, пока сало немного впитается. В эмалированную кастрюлю вплотную друг к другу уложите курзе так, чтобы открытые концы пельменей были вверху. Налейте в кастрюлю подсоленную кипящую воду слоем около 3 см, закройте крышкой и поставьте на небольшой огонь. Через 10—15 минут слейте воду, полейте пельмени катыком, посыпьте корицей и мелко порезанной зеленью петрушки и чеснока.

Интересные факты

Научные исследования последних лет показали, что процесс жарки самый несовершенный из всех принятых в кулинарии. Поэтому многие кулинары советуют при жарке, да и при варке пельменей использовать пульсирующее нагревание, или метод «антракта». Вот как, например, можете варить их и вы. Пельмени в подсоленной воде нагрейте до 100°С и затем выключите газ. Настаивайте их без нагревания около 20—30 минут. Затем «антракт» заканчивается, и воду снова доводят до кипения. Такой метод горячей обработки блюд, как показывают данные последних исследований, позволяет

сохранить большее количество питательных веществ в пище, чем при обычном способе.

Гиймя-хинкал

Это народное дагестанское блюдо, похожее на русские пельмени. Остроту, аромат и потрясающий вкус пельменям придают любимые дагестанцами специи и особый способ приготовления.

Требуется: 550 г муки, яйцо, 2,5 стакана катыка, соль.

Для начинки: 500 г мяса, 4 луковицы, 50 г курдючного сала, 1 стакан тертого чанаха, сок лимона, корица, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей, смешав муку, яйцо и стакан катыка, посолите, присыпьте тесто мукой и оставьте на 15—20 минут.

Мясо пропустите через мясорубку. Луковицы очистите и нарежьте кольцами. Перемешайте фарш с луковыми кольцами и обжарьте на растопленном курдючном сале. Перемешивая фарш, добавьте к нему лимонный сок, убавьте огонь и подержите на нем сковороду около 2 минут. После этого выложите туда тертый чанах и все тщательно перемешайте. Через несколько минут снимите с огня.

Тесто раскатайте слоем толщиной не более 1 мм. Нарежьте на ромбы или квадраты размером примерно 4х4 см. Опустите кусочки теста в подсоленную кипящую воду и немного поварите. Выньте из кипятка шумовкой. Тесто уложите на тарелки, на каждый кусочек положите по 1 ч. л. обжаренного фарша. Взбейте оставшийся катык и полейте им пельмени, обсыпьте блюдо корицей.

Литовский колдунай

Литовцы готовят свои пельмени из жирной говядины и для специфического, неповторимого вкуса добавляют в фарш грибы и приправы. Особый вкус имеет и тесто этих пельменей, поскольку делается оно на луковом соке, а не на воде.

Требуется: 550 г пшеничной муки, 4 желтка, 1/2 стакана лукового сока, соль.

Для начинки: 500 г жирной говядины, 250 г свиного сала, 2 яйца, сухой майоран, черный молотый перец, 100 г растительного масла, 200 г свежих грибов, луковица, 1 ч. л. тертого корня петрушки, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто для пельменей, смешав муку, желтки и немного лукового сока. Посолите и поставьте в прохладное место на час.

Мясо, грибы и сало пропустите через мясорубку два раза. Добавьте луковый сок, яйца, петрушку, майоран, молотый черный перец. Все тщательно разотрите в однородную гладкую массу.

Раскатайте тесто в пласт толщиной не более 1 мм. При помощи пельменницы сделайте пельмени как можно меньшего размера – не более 2—3 см. На сковороду вылейте растительное масло, выложите пельмени и немного обжарьте их с обеих сторон. После этого опустите их в подсоленную кипящую воду и отварите. Употребляйте в составе супов, борщей или с мясными или овощными бульонами.

Пельменные советы

Если для приготовления фарша использовать только мясо, пельмени получатся жестковатыми. Поэтому в фарш кладите репчатый лук, белый хлеб, намоченный в молоке или воде, а для большей рассыпчатости добавьте гречневую кашу. Пельмени в этом случае получатся очень ароматными и приобретут оригинальный вкус.

По-болгарски

Болгарская кухня богата пикантными блюдами, но сразу привыкнуть к ней нелегко. Смущает обилие неизвестных специй и необычный колорит. Однако если вам когда-либо придется посетить такой ресторанчик, не откажитесь от традиционных болгарских блюд. А пока вы можете поэкспериментировать на своей кухне и приготовить пельмени, рецептом которых мы рады поделиться с вами.

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана кислого молока, соль.

Для начинки: 250 г мяса, головка репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты или кетчупа, по 100 г свежих или консервированных помидоров и сливочного масла, по 200 г нежирного йогурта и картофеля, соль и перец.

Способ приготовления. Муку просейте через сито, высыпая горкой на разделочную доску. Яйца смешайте с кислым молоком до однородной консистенции, посолите и осторожно введите в муку, предварительно сделав в ней углубление. Замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт (3—4 мм) и разделайте стаканом на кружочки – сочни. Прикройте их салфеткой и оставьте на некоторое время.

Для начинки лучше использовать рубленое мясо или прокрученное через мясорубку. Одновременно сварите картофельное пюре. Мелко нарезанный лук обжарьте в масле вместе с кетчупом. Как только лук подрумянится, добавьте размятые помидоры, вареную картошку, залейте йогуртом и тушите до тех пор, пока не выпарится жидкость. Затем мясо и тушеные овощи хорошо перемешайте, приправьте солью и перцем – фарш готов.

В каждый кружочек теста положите фарш, края крепко залепите и придайте форму пельменя. Варите в кипящей подсоленной воде 10—15 минут. Болгарские пельмени подают с молоком, сметаной, любым молочным соусом, но незаменимым дополнением является салат из свежих овощей.

По-итальянски

Все счастливчики, побывавшие в Италии, восхищаясь красотами этой страны, не упускают случая похвастать, какие изысканные блюда они пробовали. Итальянская кухня славится не только длиннющими спагетти и сочной лазаньей, но любым изделием из теста. Например, имеют они и свой, особый способ приготовления пельменей. Которым, впрочем, может воспользоваться каждый из нас.

Требуется: 200 г муки, 1—2 яйца, 1—2 ст. л. воды, по щепотке соли и мускатного ореха.

Для начинки: 100 г смешанного мясного фарша, 1/2 яйца, ломтик размятой булки, головка репчатого лука, по 1 ст. л. зелени и тертого сыра.

Для соуса: 500 г помидоров, луковица, 2 зубчика чеснока, морковка, пучок сельдерея, петрушки и несколько листиков базилика или майорана.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, раскатайте, сделайте кружки и положите в холодильник на 20—30 минут.

В готовый мясной фарш добавьте яйцо, хлеб, луковицу, натертую на мелкой терке, зелень и сыр. Достаньте тесто и на середину каждого кружка положите начинку. Края соедините Опустите пельмени в крутой кипяток и варите, как лапшу.

Для соуса овощи с зеленью мелко порубите и потушите на слабом огне в растительном масле. Туда же добавьте 1 ч. л. муки и стакан мясного или овощного бульона. Кипятите до тех пор, пока масса не загустеет. Затем, дав ей остыть, протрите сквозь сито и приправьте красным перцем и солью. Горячим соусом полейте готовые пельмени.

«По-венециански»

Кто-то из вас, наверное, воскликнет: «Что же это за итальянская кухня без сыра?» Без сомнения, тертый или порезанный на кусочки сыр еще со времен Римской империи стал незаменимым компонентом пищи, придавая ей пикантный вкус. Предлагаем вашему вниманию этот рецепт.

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г говядины или свинины, 100 г тертого острого сыра, маленькая луковица, булочка, 3 ст. л. сметаны, 1/2 стакана чесночного кетчупа, 1 ч. л. кукурузного крахмала.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, раскатайте, сделайте кружки и положите в холодильник на 15—20 минут.

Мясо и лук мелко нарубите и смешайте с сыром. Булку размягчите в молоке, добавьте к смеси и еще раз перемешайте. Фарш посолите и можете начинять готовые кружки. К готовым пельменям подайте соус из сметаны и кетчупа.

Пельменные советы

После того как все ингредиенты, необходимые для фарша, пропущены через мясорубку, добавьте яйцо для связки, посолите, поперчите и поставьте на некоторое время в прохладное место, чтобы фарш пропитался специями.

Венгерские

Вы спросите: чем же отличаются венгерские пельмени, скажем, от сибирских? Ведь самое главное составляющее – мясо – одинаковое. Ответ прост. И мясо, и лук, конечно, ничем не отличаются от тех, которые используем мы, но способ их приготовления – вот в чем изюминка. Оказывается, в Венгрии почти все блюда приправляют красным перцем, паприкашем. Кроме того, не обойтись и без соуса, основой которого, в отличие от итальянского, является сметана.

Требуется: 500 г муки, 1—2 яйца, 100 г сметаны, соль.

Для начинки: 250 г мяса, луковка, яйцо, 50 г свиного сала, 15 г красного перца, 1—2 сладких перца.

Для соуса: 100 г майонеза, по 1 ст. л. белого вина, лимонного сока и сметаны, 1 ч. л. горчицы, сахарная пудра.

Способ приготовления. Из муки, яиц, сметаны, кипяченой воды, соли замесите крутое тесто, раскатайте его и 10 минут дайте подсохнуть. Затем разделайте на небольшие кусочки, пальцами придайте им форму круга.

Для фарша мясо, сало, лук и перец проверните через мясорубку, добавьте яйцо и хорошо перемешайте, посыпьте красным перцем, по желанию посолите.

Начините кружки теста фаршем, сделайте пельмени и варите на умеренном огне приблизительно 15 минут. Когда они всплывут, убавьте огонь и кипятите еще 3—4 минуты.

Для соуса смешайте все ингредиенты. Полученную смесь слегка подогрейте, посолите, поперчите и можете заправлять пельмени. Соус должен получиться густым.

По-немецки

В немецкой кухне насчитывается очень много блюд, характерным дополнением которых является всевозможная зелень. Но шпинат, пожалуй, занимает одно из первых мест. Пельмени, которые мы предлагаем вам приготовить, как раз включают его, и в немалом количестве. Несмотря на это, они очень калорийны.

Требуется: 300 г муки, 3 яйца, 1 ч. л. сливочного масла, 3 ст. л. воды, соль.

Для начинки: 500 г шпината, 250 г постного мяса, 60 г копченого сала, 50 г белого хлеба, 4 яйца, 1 ст. л. маргарина, луковица, по 1 ст. л. укропа и петрушки, щепотка тертого мускатного ореха, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, масла, соли и воды и оставьте на 1/2 часа.

Растопите маргарин и обжарьте в нем копченое сало, прибавляя нарубленную зелень. Булку размочите и разомните. Шпинат сложите в кастрюлю с водой и вскипятите. Полученные полуфабрикаты и мясо пропустите через мясорубку и смешайте с яйцами и жареным луком. Приправьте солью и перцем.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и равномерно распределите шарики фарша. Стаканом вырежите кружочки теста с начинкой, крепко зажмите края и слепите «ушки». Опустите пельмени в кипящую воду на 10 минут, откиньте на дуршлаг и дайте стечь. К пельменям подайте мясной бульон.

Пельменные советы

Вкус пельменей во многом зависит от того, как приготовлено тесто. Оно должно быть нежным и мягким. Чтобы этого добиться, муку следует просеять через сито для удаления комочков и посторонних примесей. За счет просеивания мука обогащается кислородом и тесто становится пышным.

По-английски

Некоторые англичане до сих пор выражают недовольство по поводу своей кухни, но оговариваются, что сколько поваров в стране, столько и блюд. Сразу скажем: фарш они готовят без всяких приправ, и поэтому он безвкусен. Если вы не представляете еду без специй и соусов, стоит отказаться от этого рецепта. Но если же вы все-таки рискнете приготовить это блюдо, у вас будет возможность убедиться на опыте, что английская кухня намного лучше, чем слухи о ней. К тому же немного пресной пищи пойдет на пользу вашему желудку.

Требуется: 300 г муки, 7—8 ст. л. воды, соль.

Для начинки: 250 г говядины, булка, яйцо, соль.

Для соуса: 1/2 л молока, 50 г хлебных крошек или сухарей, 2 ч. л. сливочного масла, 30 г сливок, головка репчатого лука, соль, перец, гвоздика, мускатный орех.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Прикройте его влажной салфеткой и оставьте на 30—40 минут. По истечении этого времени скатайте из теста колбаску и нарежьте на кусочки весом по 20 г.

Для фарша постную говядину и маленькую черствую булочку прокрутите через мясорубку, немного посолите и вбейте яйцо. Очень хорошо перемешайте до получения крутой однородной массы. Кружочки теста начините фаршем и варите в кипящей воде около 20 минут (в воду можно добавить 1—2 лавровых листочка).

Для соуса вскипятите молоко и положите в него мелко порезанный лук, гвоздику и щепотку мускатного ореха. Смесь кипятите 30 минут на медленном огне. Затем добавьте хлебных крошек, 1/2 ч. л. соли, перец на кончике ножа и сливочное масло. Компоненты перемешайте и взбейте миксером. Еще раз прокипятите в течение 20 минут на очень слабом огне, непрерывно помешивая. Затем удалите луковицу, положите по 1 ч. л. сливочного масла и сливок. Соус подается сразу, без охлаждения.

По-индонезийски

Знакомы ли вы с индонезийской кухней? Знатоки утверждают, будто она сочетает в себе черты индийской и китайской кухни, а значит, немыслима без риса. Настоящий индонезийский стол включает не менее пятидесяти блюд из этого злака. А список специй не имеет конца, поэтому равнодушным не останется никто. Однако изделия из мяса тоже очень популярны, надеемся, они найдут своих почитателей и среди вас.

Требуется: 300 г рисовой муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, соль.

Для фарша: 500 г баранины, булка, яйцо, луковица средней величины, 2 дольки чеснока, 1 ст. л. кетчупа, по 2 ст. л. миндаля и сливок, 1 ч. л. сока лимона, соль и сахар.

Способ приготовления. Муку просейте, сложите горкой, сделав небольшое углубление в середине, и влейте туда 1/2 стакана воды, добавьте яйца, перемешайте и посолите. Тесто накройте и оставьте на 30 минут.

Мясо пропустите через мясорубку, смешайте с размягченной булкой и яйцом. Лук и чеснок натрите на самой мелкой терке. Все компоненты смешайте с измельченным миндалем и сливками, приправьте соком лимона, солью и щепоткой сахара.

Через указанное время раскатайте тесто в тонкий пласт, вырежите кружки, разложите фарш. Залепите края. Бросьте пельмени порциями в кипящую воду. Они должны вариться не менее 20 минут, хотя на поверхность могут всплыть и раньше. К готовым пельменям подайте любой острый соус.

Интересные факты

На праздничных вечерах пельмени можно использовать и как средство для развлечения. Для этого в процессе приготовления в фарш одного или нескольких пельменей положите по 1 ст. л. сахара. Так вы «подсластите» острую начинку. В ходе праздника сообщите гостям, что среди пельменей есть один или несколько необычных. Тех, кому они достанутся, ожидает счастливая и сладкая жизнь.

По-мексикански

О том, что в Мексике говорят по-испански с индейским акцентом, знают все. Не секрет и то, что в мексиканской кухне тоже наблюдается смешение традиций этих наций. Наверняка каждому из вас хоть раз, но все же удалось откушать некоторые мексиканские блюда, при воспоминании о которых до сих пор текут слюнки. Раз уж мы решили расписать вам пельмени разных стран, не обойдем стороной и этот рецепт.

Требуется: 300 г муки, 3 яйца, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 250 г скобленого мяса, 150 г мяса с салом, 3 ломтика белого хлеба, головка репчатого лука, долька чеснока, яйцо, соль, перец, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. Из муки, яиц, растительного масла замесите эластичное тесто. Посолите и по мере необходимости добавьте 1 ст. л. воды. Тесто накройте и оставьте на 60 минут. Тонко раскатайте и стаканом или пельменницей сделайте из него кружочки.

Все мясо прокрутите через мясорубку. Хлеб размочите в молоке и добавьте к мясу. В полученный фарш вбейте яйцо, положите 2 ст. л. мелко нарубленного репчатого лука и чеснока, перец, соль и все тщательно перемешайте.

В каждый кружок положите фарш, соедините края и плотно их закрепите. Варите пельмени в подсоленной воде до готовности 12—15 минут. Горячие пельмени полейте острым соусом.

Японские

Как известно, японская кухня весьма своеобразна. Но, как ни странно, и у них есть блюдо, отдаленно напоминающее пельмени. Как вы, наверное, догадались, для фарша японцы используют не мясо, а всевозможные морепродукты. Вкус у японских пельменей очень необычный, пикантный. Попробуйте приготовить их, возможно, они придутся вам по вкусу.

Требуется: 250 г рисовой муки, 2 яйца, 1/3 стакана креветочного бульона, соль.

Для начинки: 600 г мяса креветок (крабов), 2 моркови, 120 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, соль, перец, корица, базилик, кориандр.

Способ приготовления. Из рисовой муки, яиц и креветочного бульона приготовьте тесто.

Мясо креветок (крабов) порежьте на мелкие кусочки или пропустите через мясорубку, добавьте спассерованный с морковью лук, яйцо, соль, перец, специи. Массу хорошо перемешайте и используйте для фарширования теста.

Вырежите из теста мелкие квадратики, выложите на них маленькие порции фарша и заверните их в виде конвертиков. Варите пельмени в воде или креветочном бульоне. К готовым пельменям обязательно подайте соевый соус, смешанный со сливками или сметаной.

По-индийски

Индийская кухня отличается пряной остротой, сладостью и использованием различных бобовых, зелени. Фарш индийцы делают из баранины, а чаще – из домашней птицы (корова, как известно, считается у них священным животным, свинину они также не употребляют). Своеобразное сочетание птичьего мяса с бобовыми и зеленью придает индийским пельменям великолепный вкус. Необычен и вид индийских пельменей: фарш заворачивается в тесто трубочкой, края защепляются косичкой.

Требуется: 250 г кукурузной или рисовой муки, 2 яйца, 1/2 стакана куриного бульона.

Для начинки: 500 г куриного мяса, 2 луковицы, 1/2 стакана фасоли, 2 дольки чеснока, сахар, соль, черный молотый перец, специи.

Способ приготовления. Из кукурузной муки, куриного бульона и яиц приготовьте пресное тесто.

Мякоть курицы нарежьте мелкими кусочками или пропустите через мясорубку, добавьте лук, чеснок, толченую вареную фасоль, посолите, поперчите, всыпьте немного сахара и специи, перемешайте и начиняйте пельмени.

Для этого разрежьте тесто на небольшие прямоугольники, выложите на каждый их них немного фарша (вдоль) и заворачивайте их в форме трубочек. Варите в курином бульоне или в подсоленной воде. Подайте со сметаной и зеленью.

Пельменные советы

Чтобы тесто получилось эластичным и не рвалось, мука должна быть сухой и свежей. Пригодность муки можно определить довольно простым способом: возьмите щепотку и смочите ее водой. Если окраска останется светлой, значит, мука свежая, окраска же лежалой муки будет темной.

Пакистанские

В Пакистане также готовят национальное блюдо из пресного теста и мясного фарша, похожее на пельмени. На него идет много специй, но самое примечательное, что тесто замешивается на травяном отваре. А варят это блюдо в специальных огромных котлах в воде, смешанной с растительным маслом, специями и зеленью.

Требуется: 350 г кукурузной или рисовой муки, 1/2 стакана травяного отвара (из зелени укропа, петрушки, базилика и других трав), 2 яйца, соль.

Для начинки: 500 г мякоти баранины или говядины, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, соль, сахар, черный молотый перец, красный перец, корица.

Для отвара: вода, 1 стакан растительного масла, зелень петрушки, укропа, базилика, мяты и других трав, специи.

Способ приготовления. Просейте муку, сделайте в ней углубление и вылейте туда яйцо и травяной отвар, добавьте соль и замесите тесто. Хорошо вымешенное тесто выдержите 30—40 минут для эластичности.

Для фарша мясо измельчите на мясорубке вместе с луком, чесноком, добавьте соль, сахар, перец, специи и перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смажьте яйцами. На середину смазанной полосы выложите шарики фарша, края смазанной полосы теста приподнимите и накройте ими фарш. Вырежите формочки в виде полумесяца и зажмите края теста. Готовые пельмени отваривайте в кипящем травяном отваре с добавлением растительного масла и специй, затем выньте шумовкой, выложите на тарелку, залейте бульоном и подавайте с зеленью, сметаной и соусом.

По-таджикски

Помимо традиционного национального блюда – мантов, таджики готовят пельмени без мяса, с зеленью, творогом или брынзой (домашним сыром). Это очень вкусное блюдо подойдет для вегетарианцев, любящих пельмени. Тесто для них замешивается на кумысе.

Требуется: 400 г пшеничной или кукурузной муки, 1 стакан кумыса, соль, сахар.

Для начинки: 5 пучков зелени укропа, петрушки, базилика, кинзы, райхона, мяты, лука, 200 г творога или брынзы, соль, черный молотый перец, острые специи.

Способ приготовления. Из муки, кумыса, соли и сахара замесите тесто и оставьте его на 30—40 минут в прохладном месте.

Для фарша зелень промойте, измельчите, смешайте с творогом или брынзой, заправьте солью и специями.

Тесто раскатайте, вырежите стаканами кружочки, положите на них фарш и закрепите края косичкой или при помощи вилки. Пельмени варите на пару в мантоварке. Подайте с кислым молоком или сметаной.

По-узбекски

Узбекская кухня отличается пристрастием к различным специям, пряностям. Узбекские пельмени, приготовленные на пару, очень вкусные, сытные и ароматные. Характерным для них является сочетание в фарше мяса баранины, говядины с мясом курицы или индюшки и немного сладкий привкус.

Требуется: 400 г кукурузной или рисовой муки, 1 стакан молока, яйцо, соль, сахар.

Для начинки: по 150 г баранины и курятины (индюшатины), 100 г говядины, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа, 2 ч. л. ажгона, 2—3 гвоздики, 2—3 веточки мелиссы, черный молотый перец, соль, сахар.

Способ приготовления. Из муки, яиц и молока замесите тесто и поместите его в холодильник.

Мясо мелко порубите или пропустите через мясорубку, перемешайте с мелко нарезанным луком, посолите, поперчите, добавьте немного сахара и специи.

Из готового теста сформуйте большого размера кружочки, выложите на них фарш и закрепите их. Готовые пельмени опустите в кипящую подсоленную воду с лавровым листом и варите до готовности. Подайте со сливочным маслом или со сметаной.

Пельменные советы

Во время приготовления теста нужно непременно в муку постепенно вливать жидкость, а не наоборот. В противном случае вы рискуете получить неприглядное месиво с комками. Всю эту смесь хорошо перемешайте и выложите на стол. Замешенное тесто должно полежать на столе некоторое время.

По-туркменски

Туркменская кухня мало чем отличается от узбекской и казахской, но все-таки здесь по-своему подошли к приготовлению пельменей, добавив в мясной фарш, кроме специй и пряностей и вместо привычного лука и чеснока любимые сухофрукты. Эти пельмени стоит попробовать, у них восхитительный вкус и приятный аромат.

Требуется: 300 г пшеничной муки, 1 ст. л. кунжутного масла, 1/2 стакана воды, яйцо, сахар, соль.

Для начинки: 400 г баранины с косточкой, 1/2 стакана сухофруктов (кураги, урюка, чернослива, изюма, фиников), 1 ч. л. красного перца, 2 ч. л. семян ажгона, по 2 ст. л. зелени укропа и петрушки, соль, вода.

Способ приготовления. Из муки, яиц, соли и воды, смешанной с кунжутным маслом, замесите достаточно крутое тесто и поместите его в прохладное место на 25 минут.

Отделите мякоть от кости. Кость и луковицу залейте водой и сварите бульон. Мякоть пропустите через мясорубку вместе с сухофруктами. К фаршу добавьте воду, специи, соль, сахар, мелко нарезанную зелень. Все тщательно перемешайте, немного посолите и поставьте на 15—20 минут на холод.

Раскатайте тесто тонким пластом, сделайте из него крупные квадратики. На каждый квадратик выложите фарш, сверните в виде треугольника, закрепите края косичкой. Когда треугольники немного подсохнут, уложите их в мантоварку с кипящей водой, в которой растворено немного кунжутного масла, и варите на пару до готовности. Готовые пельмени подавайте с зеленью и сметаной.

По-американски

Американцы тоже готовят пельмени: блюдо из теста с фаршем. Для фарша они используют разные начинки: чаще из сочетаний разных видов мяса, а также с добавлением сыра, грибов, с морепродуктами. Но мы предлагаем вам самый распространенный рецепт американских пельменей – с фаршем из свинины, грибов, сыра и картофеля.

Требуется: 300 г кукурузной муки, 1—2 яйца, соль на кончике ножа, 1—2 ст. л. воды, крошка толченого арахиса.

Для начинки: 100 г мясного фарша, 1/2 стакана сушеных грибов, картофелина, 1/2 яйца, ломтик размятой булки, 2 ст. л. сыра, луковица, 4 ст. л. зелени укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, яйца и воды замесите крутое тесто и поместите его в холодильник на 15—20 минут.

В фарш добавьте тертый сыр, отваренные и мелко нарезанные сушеные грибы, тертый картофель, яйцо, хлеб, луковицу, натертую на мелкой терке, зелень, соль, перец.

Тесто раскатайте, разделите его на небольшие кружки, на середину каждого положите начинку, края слепите. Опустите пельмени в крутой кипяток и варите до готовности. Подайте с острым кетчупом, смешанным со сметаной или майонезом.

Глава 13. Соусы для пельменей

В качестве соуса для пельменей чаще всего используются просто масло, майонез или кетчуп, бульон. Но следует помнить, что соусы к пельменям разделяются по составу, то есть для рыбных, овощных или мясных пельменей используют различные соусы. Благодаря соусу пельмени становятся более сочными, приобретают насыщенный вкус. Существует большое разнообразие рецептов приготовления соусов, как очень сложных, так и простых, не требующих специальной кулинарной практики.

Как правило, для основы соусов используется бульон. Многие повара уверены, что хороший соус может получиться только в том случае, если он приготовлен на крепком бульоне. В большинство соусов добавляют пшеничную муку, спассерованную в масле, и бульон. Предлагаем вашему вниманию рецепты соусов, которые подчеркнут неповторимый вкус вашего любимого блюда и в то же время придадут ему необычность и особую пикантность.

Легенды о пельменях

Существует и еще одна китайская легенда, повествующая о том, как пельмени предотвратили настоящую трагедию.

В одном китайском селении жила молодая семья. Ши Сей и Ци Ан любили друг друга, жили «душа в душу». Однако вскоре случилось несчастье: Ши Сей влюбился в другую девушку, с которой проводил много времени. Он совершенно охладел к своей жене. Ци Ан была безутешна и, конечно же, пыталась вернуть мужа, но у нее ничего не выходило. Тогда в порыве отчаяния она решила покончить с собой и броситься в горную реку. Но по пути она встретила старушку. Та узнала о горе Ци Ан и решила ей помочь: она дала ей пучок волшебной травы, чтобы девушка добавила ее в какое-нибудь блюдо, приготовленное мужу.

Ци Ан вернулась домой и решила слепить пельмени, добавив в фарш заветную травку. Когда же поздно вечером Ши Сей вернулся домой и отведал пельменей, он был поражен их великолепным вкусом. Он вдруг понял, что зря заставлял страдать свою жену. Он обнял Ци Ан и со слезами на глазах попросил у нее прощения.

Красный

Требуется: по 1 ст. л. муки и томатной пасты, некрупная морковь, некрупный корень петрушки, средняя головка репчатого лука, 1,5 ст. л. растительного масла, 2 стакана мясного бульона, 1—2 ст. л. вина, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Муку поджарьте с частью растительного масла до светло-коричневого цвета, после чего смешайте с томатной пастой и разведите бульоном. Спассеруйте на оставшемся растительном масле мелко нарезанные петрушку, морковь и лук, добавьте в соус и проварите на слабом огне 20—30 минут. По окончании варки введите в соус соль, вино, процедите сквозь мелкое сито, заправьте сливочным маслом, хорошо перемешайте.

Томатный

Требуется: по 1 стакану томатной пасты и мясного бульона, небольшая морковь, корень петрушки, головка репчатого лука, по 1 ст. л. муки, острого томатного соуса, растительного и сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Нарежьте очищенные коренья и лук и поджарьте на растительном масле с добавлением муки. Влейте томатную пасту, хорошо размешайте, разведите бульоном и проварите на слабом огне 8—10 минут. По окончании варки в соус добавьте соль, острый томатный соус, тщательно размешайте, процедите сквозь мелкое сито, заправьте сливочным маслом и еще раз хорошо размешайте.

Луковый острый

Требуется: 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 стакана мясного бульона, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. томатной пасты, 2—3 ст. л. уксуса, корнишоны, соль, перец.

Способ приготовления. Муку поджарьте в части растительного масла и разведите бульоном. Лук нашинкуйте и поджарьте на остальном растительном масле. После этого добавьте томатную пасту, соль, перец и еще раз прожарьте. Влейте уксус, уварите до густоты сметаны, добавьте рубленые корнишоны, соедините с соусом и прокипятите в течение 5 минут. Готовым соусом полейте горячие пельмени (этот соус лучше всего подойдет к пельменям с начинкой из печени и лука).

Белый

Требуется: 1 ст. л. муки, 1,5 стакана бульона, яичный желток, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Муку слегка поджарьте в части сливочного масла до светло-желтого оттенка, разведите бульоном и варите на слабом огне 5—10 минут. Соус снимите с огня. Смешайте отдельно яичный желток с небольшим количеством соуса. Затем смешайте все вместе, добавьте соль, сливочное масло, тщательно перемешайте. Охлажденным соусом полейте горячие пельмени и подайте к столу. Лучше всего этот соус подходит к пельменям из крольчатины, телятины, баранины, курицы.

С хреном

Вариант 1

Требуется: 1 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 1 стакан бульона, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. л. тертого хрена, по 1—2 ст. л. уксуса (зависит от крепости) и воды или бульона, лавровый лист, 5—8 горошин черного перца, соль.

Соус приготовления. Муку слегка поджарьте с частью сливочного масла, разведите бульоном, добавьте сметану и варите на слабом огне 5—10 минут. Одновременно подготовьте хрен: в маленькую кастрюлю или на сковороду положите 2 ст. л. сливочного масла и тертый хрен и слегка поджарьте. Затем влейте уксус и воду, положите лавровый лист, перец и поставьте на огонь для выпаривания жидкости. Проваренный хрен соедините с приготовленным соусом, прокипятите и снимите с огня, добавьте соль, остатки сливочного масла и тщательно размешайте.

Пельменные советы

Подошедшее тесто раскатывают на столе скалкой не слишком тонко, иначе тесто при варке порвется и весь фарш вытечет. Из готового пласта вырезают кружочки среднего диаметра рюмкой или стаканом.

Вариант 2

Требуется: 80 г хрена, яблоко, 1 ч. л. уксуса, соль, 1/2 ч. л. сахара, 3 ст. л. кислого молока.

Способ приготовления. Хрен измельчите, залейте кипятком, чтобы получилась кашица умеренной густоты. Яблоко, протертое через терку, смешайте с хреном, добавьте уксус, соль по вкусу, сахар и кислое молоко. Хорошо размешайте и положите в стеклянную или фарфоровую вазочку. Этот соус лучше всего подходит для пельменей с говядиной, бараниной, свининой.

Картофельный с хреном

Требуется: 150 г хрена, 180 г картофеля, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. Хрен натрите на терке. Картофель отварите, очистите от кожуры и разомните вилкой. Смешайте хрен с картофелем, влейте в полученную смесь немного горячей воды, чтобы получилась масса умеренной густоты, добавьте уксус и посолите по вкусу. Хорошо взбейте. Охлажденным соусом полейте горячие пельмени.

Из хрена со сметаной

Требуется: 100 г сметаны, 1/2 стакана тертого хрена, соль, лимонный сок.

Способ приготовления. Натрите хрен на мелкой терке и смешайте со сметаной. Прибавьте по вкусу соль и лимонный сок. Готовым соусом полейте горячие пельмени.

Анчоусный

Требуется: 7 анчоусов, 2 ч. л. горчицы, 4 яйца, 7 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой петрушки, 2 ст. л. лимонного сока, вода.

Способ приготовления. Анчоусы измельчите, добавьте горчицу, крутые желтки и растительное масло. Хорошо разотрите смесь, введите измельченные белки и петрушку. Влейте лимонный сок, разведенный водой. Все тщательно перемешайте.

Сметанный

Требуется: по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 1 стакан мясного бульона или овощного отвара, 1/2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Муку слегка поджарьте с частью сливочного масла, разведите горячим мясным бульоном, добавьте сметану и варите на слабом огне 5—10 минут. По окончании варки соус процедите, посолите и перемешайте.

Сметанный с луком

Требуется: 1 ст. л. муки, 1,5 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сметаны, головка репчатого лука, 1 стакан мясного бульона.

Способ приготовления. Муку поджарьте в части масла до светло-желтого оттенка, разведите горячим бульоном. Затем добавьте сметану и варите на слабом огне 5—10 минут. Одновременно в оставшемся масле поджарьте мелко нарезанный лук и перед окончанием варки положите его в соус. Снимите с огня, добавьте соль и все размешайте. Этот соус лучше всего подавать к пельменям с печенью.

Белый с изюмом

Требуется: 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1,4 стакана бульона, 100 г изюма, лимонный сок, соль.

Способ приготовления. Муку поджарьте в части масла до светло-желтого оттенка, разведите процеженным бульоном (полученным после варки языка), вскипятите, добавьте изюм и проварите 5—10 минут, после чего снимите с огня, введите соль, лимонный сок, оставшееся масло и хорошенько перемешайте.

Пельменные советы

Не разбивайте яйца в алюминиевой посуде, так как они потемнеют и будут иметь, мягко говоря, не очень-то привлекательный вид. Во избежание этого яйца желательно разбивать в эмалированную посуду.

Ореховый

Требуется: 300 г очищенных грецких орехов, 5 зубчиков чеснока, ломтик черствого белого хлеба, 3 ч. л. растительного масла, 2 ч. л. уксуса, вода, соль.

Способ приготовления. Ядра грецких орехов и очищенный чеснок растолките и посолите по вкусу. Добавьте черствый белый хлеб, предварительно замоченный в воде и хорошо отжатый, уксус и растительное масло. Хорошо взбейте смесь и разведите теплой водой до умеренной густоты. Слегка охладите и готовый соус подайте к пельменям.

Соус-«майонез» с крутым яйцом

Требуется: по 2 желтка и яйца, 100 г растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. зелени петрушки.

Способ приготовления. Отварите яйца вкрутую, мелко порубите их, смешайте с растительным маслом и сырыми желтками. Добавьте горчицу и мелко нарезанную петрушку. Все хорошо размешайте и подайте к горячим пельменям.

Луковый

Требуется: крупная луковица, по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Испеките в духовом шкафу или на плите луковицу (без жира) и разотрите ее в пюре. Поджарьте на масле муку, разведите горячей водой, положите пюре из лука, вскипятите. Этот соус лучше всего подходит к пельменям из почек.

С ананасовым соком

Требуется: головка репчатого лука, зубчик чеснока, по 125 г воды и ананасового сока, по 5 ст. л. винного уксуса и кетчупа, 3 ст. л. сахара, по 1 ст. л. сливочного масла, закрепителя и уксуса, соль, перец, кокосовая стружка.

Способ приготовления. Луковицу и чеснок нарежьте и спассеруйте в масле. Влейте воду, ананасовый сок, уксус, добавьте сахар и кетчуп, после чего быстро доведите до кипения. Перед тем как подать к столу, добавьте закрепитель соуса, соль, перец, кокосовую стружку.

С томатом и базиликом

Требуется: 4 зубчика чеснока, 2 ч. л. сливочного масла, 4 очищенных помидора, 4—5 веточек базилика, 2 ст. л. карри, соль, молотый черный перец, сахар.

Способ приготовления. Чеснок пропустите через пресс и спассеруйте в масле. Миксером измельчите помидоры в пюре и добавьте к чесноку. На слабом огне тушите 10 минут. Одновременно ополосните базилик под струей воды, обсушите, мелко нарежьте листочки. Заправьте томатный соус карри, солью, перцем и сахаром. Добавьте измельченные листья базилика.

Турецкий мятный

Требуется: 1/2 пучка мяты, 500 г сливочного йогурта, соль, перец.

Способ приготовления. Мяту порубите и смешайте с йогуртом и чесноком, добавьте соль, перец и перемешайте миксером.

Зеленый

Требуется: головка репчатого лука, яйцо, по пучку петрушки, зеленого лука, кресс-салата, эстрагона, любистока, укропа и суповой зелени с корешками, 250 г сметаны, 3 ст. л. сливок, по 1 ст. л. йогурта и лимонного сока, соль, перец.

Способ приготовления. Мелко порубите хорошо промытую и подсушенную зелень, смешайте со сметаной, сливками, йогуртом, горчицей и сделайте из смеси пюре. Заправьте лимонным соком, солью, перцем. После этого нарежьте сваренное вкрутую яйцо и луковицу, добавьте в соус.

Интересные факты

Знаменитый американский актер Стивен Сигал однажды путешествовал по Европе. Приехав во Францию, он пошел в разгул по всем французским ресторанам. Не обошел он стороной и русский ресторанчик. Среди многочисленных блюд, которые заказал Стивен, были и пельмени. Он первый раз попробовал это блюдо. Повар очень постарался для такого именитого гостя и добавил так много специй, что бедный Стивен обжегся самым первым из них. Больше он не стал пробовать столь острое и калорийное блюдо.

Тюрингский

Требуется: булочка, головка репчатого лука, яйцо, 100 г смешанного мясного фарша, 1 ч. л. горчицы, молотый тмин, 1/2 стакана светлого пива, 1,5 стакана бульона, упаковка голландского соуса, 3 маринованных огурца, соль, перец.

Способ приготовления. Разогрейте пиво с бульоном. Согласно указаниям на упаковке, постоянно помешивая, высыпьте в пиво порошок голландского соуса и доведите до кипения.

Размочите булочку в воде, хорошо отожмите и разомните. Мелко нарежьте очищенный лук, смешайте с булочкой, яйцом, рубленым мясом, горчицей и тмином. Добавьте соль, перец. После этого смесь положите в соус и кипятите на слабом огне 20 минут. Затем процедите сквозь волосяное сито. Мелко нарежьте огурцы и положите их в процеженный соус, перемешайте. Этим соусом лучше всего полить горячие манты или пельмени с острой начинкой.

Сливочный

Требуется: 2 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сухого белого вина, пучок петрушки, 1,5 стакана сливок, 300 г тертого сыра, красный перец, соль, мускатный орех.

Способ приготовления. Очищенный лук нарежьте кубиками и пассеруйте до тех пор, пока они не станут прозрачными в разогретом масле. Влейте белое вино. Введите сливки и сыр. Варите на слабом огне, пока сыр не расплавится, помешивая время от времени. Петрушку вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Добавьте ее в соус, заправьте солью, перцем, щепоткой мускатного ореха. Хорошо размешайте.

Соусы к пельменям из рыбы

Соусы являются составной частью рыбных пельменей, они разнообразят вкус и повышают их питательность. Соусы к пельменям с рыбой делают на бульоне, в котором варилась рыба. В качестве соусов к рыбным пельменям можно использовать смеси – майонез с чесноком и укропом или уксус (5%-ный) с горчицей и укропом. Хороши рыбные пельмени с соевым соусом.

Яично-масляный

Требуется: 2 яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, лимонный сок, соль.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, очистите и мелко порубите. Затем разогрейте масло, положите яйца, прибавьте нарезанную зелень петрушки, добавьте лимонный сок, соль, тщательно перемешайте.

Белый

Требуется: 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 стакана рыбного бульона, лимонный сок, соль.

Способ приготовления. Муку поджарьте в кастрюле с частью масла, разведите бульоном и варите 7—10 минут. Затем посолите, снимите с огня, прибавьте лимонный сок, оставшееся масло, хорошо перемешайте, чтобы масло соединилось с соусом, и процедите.

«Белое вино»

Требуется: корень петрушки, головка репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 стакана рыбного бульона, яичный желток, 1—2 ст. л. белого столового вина, лимонный сок, соль.

Способ приготовления. Мелко нарежьте очищенные петрушку и лук, слегка поджарьте с частью масла и мукой. Поджаренную муку с кореньями разведите бульоном, добавьте соль и варите 7—10 минут. Снимите с огня, процедите сквозь мелкое сито, введите сырой яичный желток, смешанный с оставшимся маслом, и тщательно перемешайте. Затем прибавьте вино и лимонный сок.

Томатный

Требуется: морковка, по 1/2 корня петрушки и луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. томатной пасты, 2 стакана рыбного бульона, соль.

Способ приготовления. Морковь, петрушку и лук помойте, мелко нарежьте и поджарьте с частью масла и мукой. Затем прибавьте томатную пасту, размешайте, разведите бульоном, всыпьте соль и варите 8—10 минут на слабом огне. Снимите с огня, процедите, положите оставшееся масло и перемешайте до полного соединения с соусом.

Пельменные советы

Чтобы края пельменей лучше и легче склеивались, раскатанное тесто надо сбрызнуть водой. Еще лучше, если тесто смазать водой и желтком, взятыми в равных количествах.

С оливковым маслом

Требуется: луковица, 5 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. лимонного сока, горчица, соевый соус, 2 ст. л. рубленой зелени, перец, соль.

Способ приготовления. Луковицу нарежьте кубиками. Оливковое масло взбейте с уксусом, лимонным соком, соевым соусом, горчицей, солью, перцем. В завершение добавьте зелень и лук.

Соусы для овощных и грибных пельменей

Для овощных и грибных пельменей соус является просто необходимым компонентом. Вашему вниманию представлены рецепты соусов, которые как нельзя лучше подойдут именно к этим блюдам.

Молочный

Требуется: по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 1,5 стакана молока.

Способ приготовления. Муку слегка прожарьте с маслом и разведите горячим молоком, вливая его постепенно. Варите соус 10 минут, непрерывно помешивая, добавьте соль, хорошо размешайте. Этот соус лучше всего подойдет к пельменям из капусты и моркови.

Сметанный

Требуется: по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 1/2 стакана овощного отвара, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления. Муку прожарьте с маслом до светло-золотистого оттенка, разведите горячим овощным отваром и сметаной. Прокипятите 5 минут, всыпьте соль и процедите сквозь мелкое сито.

Грибной

Требуется: 50 г сухих грибов, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 3 стакана воды, головка репчатого лука, соль.

Способ приготовления. Промытые в теплой воде грибы замочите в холодной воде на 2—3 часа, затем сварите в этой же воде без соли.

Муку с частью масла поджарьте до светло-коричневого цвета и разведите 2 стаканами горячего процеженного бульона. Соус варите при слабом кипении 15—20 минут. Затем мелко нарежьте лук и поджарьте его с оставшимся маслом, добавьте нашинкованные сваренные грибы и подержите на огне еще 5—7 минут, вылейте смесь в соус, посолите и кипятите 1—2 минуты.

Томатный

Требуется: морковь, корень петрушки, луковица, 1 стакан томатной пасты, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 250 г воды или мясного бульона, соль.

Способ приготовления. Очищенные петрушку, морковь и лук мелко нарежьте и поджарьте в части масла, добавив во время жарки муку. После этого введите томатную пасту, размешайте, разведите водой и проварите на слабом огне 5—10 минут. После окончания варки соус протрите через сито, положите соль и оставшееся масло и тщательно перемешайте.

Сметанный с томатом

Требуется: 1 ст. л. муки, по 3 ст. л. сливочного масла и томатной пасты, 1/2 стакана овощного отвара, 1 стакан сметаны, головка репчатого лука, соль.

Способ приготовления. Мелко нарежьте очищенный лук, поджарьте его на половине имеющегося масла. Когда лук слегка поджарится, добавьте в него томатную пасту, после чего продолжайте жарить еще 3—4 минуты, чтобы жир принял окраску пасты. Одновременно муку прожарьте с оставшимся маслом до светло-коричневого оттенка, разведите овощным отваром и сметаной, прокипятите соус 5 минут, посолите и процедите сквозь мелкое сито. В лук с томатом влейте соус, насыпьте перец, размешайте и дайте прокипеть 3—5 минут.

Пельменные советы

После всех проделанных операций на середину каждого кружочка чайной ложкой выложите фарш, кружочки слепите и соедините концы теста, придавая заготовке необходимую форму.

С яйцом

Требуется: по 1 ст. л. муки и растительного масла, яичный желток, 1,5 стакана бульона.

Способ приготовления. Муку слегка прожарьте на масле, разведите бульоном и дайте соусу прокипеть 10—15 минут, после этого яичный желток разведите в оставшемся бульоне, влейте в соус, добавьте соль и размешайте.

Яичный с молоком

Требуется: по 1 ст. л. муки и сливочного масла, яйцо, 1 стакан бульона, 1/4 стакана молока.

Способ приготовления. Сварите вкрутую яйцо, очистите его и мелко нарежьте. Муку поджарьте на масле до светло-золотистого оттенка, разведите бульоном и кипятите на слабом огне в течение 10—15 минут. Добавьте рубленое яйцо, молоко и тщательно размешайте.

Яично-масляный

Требуется: 2 ст. л. воды, 2 желтка, 150 г сливочного масла, лимонный сок, соль.

Способ приготовления. В кастрюлю влейте холодную воду, добавьте желтки, соль и взбейте венчиком. Поставьте на слабый огонь или водяную баню, непрерывно помешивая, постепенно подкладывайте по маленькому кусочку масла. Не допускайте не только кипения, но и сильного нагревания. Как только соус загустеет, добавьте лимонный сок. Этот соус лучше всего подойдет для пельменей с цветной капустой, спаржей, артишоками.

Яичный с вином

Требуется: 6 яичных желтков, 6 ст. л. сахарной пудры, 1/2 стакана белого столового вина, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Желтки яиц разотрите с сахарной пудрой, добавьте цедру, предварительно срезанную с лимона, и, постепенно подливая вино, взбивайте смесь венчиком. Кастрюлю со смесью поставьте на слабый огонь или водяную баню и продолжайте взбивать до загустения, при этом не допускайте кипения. По окончании варки цедру лимона выньте, в готовый соус добавьте лимонный сок.

Сухарный

Требуется: 4 ст. л. сухарей, 6—8 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Мелко истолките сухари. Разогрейте масло, всыпьте в него сухари и, поставив на огонь, дайте им зарумяниться. Можно также сначала поджарить сухари на сковороде без масла, а затем соединить их с растопленным маслом. Этот соус подойдет к сладким пельменям, а также пельменям из цветной капусты и спаржи.

«Укропные сливки»

Требуется: 2 пучка укропа, 400 г сливок, 2 ч. л. анисовой

водки, горчица на кончике ножа, 2 ч. л. апельсинового сока, 5 горошин маринованного зеленого перца.

Способ приготовления. Укроп ополосните, подсушите и мелко порубите. Взбейте сливки. Смешайте их с анисовой водкой, апельсиновым соком и горошинами перца. Положите укроп, соль и горчицу.

С шампиньонами

Требуется: 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 300 г мелких шампиньонов, 1,5 стакана сливок, 2,5 стакана бульона, соль, перец, зеленый лук.

Способ приготовления. Луковицу мелко нарежьте, грибы обжарьте в масле. Добавьте лук и потушите. После этого влейте бульон, уварите. Положите соль, перец, зеленый лук.

Соусы для пельменей со сладкой начинкой

Для сладких пельменей существует множество соусов. В простейшем варианте можно смешать взбитые сливки, мед и сок ягод, являющихся начинкой пельменей, можно просто взбитые сливки и сок или мед и сок.

Интересные факты

Джанни Версаче – известный итальянский модельер, как и большинство итальянцев, обожал равиоли. Родиной равиолей можно по праву считать Италию. Мэтр высокой моды и сам частенько готовил это экзотическое блюдо. Причем, так как он являлся истинным гурманом, Джанни любил блюда, приправленные различными специями. Когда он сам готовил равиоли, он обязательно приправлял их базиликом или тмином. Сам Джанни Версаче считал, что соус к равиолям должен быть острым, и чем острее, тем лучше.

Ванильный

Требуется: 1,5 стакана молока, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. муки, 1/2 пакетика ванилина.

Способ приготовления. Сахар хорошо разотрите с яичными желтками и мукой. Эту массу разведите горячим молоком и, непрерывно помешивая, доведите до кипения. Когда соус загустеет, снимите его с огня, процедите сквозь сито или кисейку и положите ванилин.

Ягодный с вином

Требуется: по 2 стакана ягод (тех, что использованы в начинке пельменей) и сахара, по 1/2 стакана воды и красного или белого вина.

Способ приготовления. Переберите и промойте ягоды, протрите сквозь волосяное сито. В кастрюлю всыпьте сахар, влейте воду, вскипятите и снимите накипь. В горячий сироп добавьте вино, пюре из ягод и, помешивая, доведите до кипения.

Из красного вина

Требуется: 1 стакан натурального красного вина, по 1,5

стакана воды и сахара, 1/2 лимона, 2 ч. л. картофельной муки.

Способ приготовления. В кастрюлю влейте вино и стакан воды, положите лимонную цедру, вскипятите, добавьте муку, разведенную в оставшейся воде, затем всыпьте сахар и, не снимая с огня, помешивайте соус, пока сахар не растворится. Соус можете подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Шоколадный

Требуется: 3 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. л. какао, 2 ч. л. муки.

Способ приготовления. Яичные желтки хорошо разотрите с сахаром, добавьте какао и муку, размешайте, разведите горячим молоком и поставьте на огонь. Доведите до кипения, непрерывно помешивая, и снимите его с огня, как только он загустеет. Готовый соус процедите сквозь ситечко.

Из кураги

Требуется: 200 г кураги, по 1/2 стакана сахара и вина, 2,5 стакана воды.

Способ приготовления. Курагу промойте в теплой воде и залейте 2 стаканами воды, варите до мягкости. Сваренную курагу протрите сквозь частое волосяное сито, положите обратно в кастрюлю, добавьте сахар и остальную, нагретую воду, все размешайте, поставьте на огонь и кипятите 5 минут. Снимите с огня, добавьте вино и размешайте.

Глава 14. Как подавать пельмени

Разумеется, нужно уметь не только правильно приготовить пельмени, но и подать их. Во-первых, пельмени могут быть как первым, так и вторым блюдом. А в некоторых случаях они могут стать и десертом. Например, суп с пельменями – это, разумеется, первое, но когда и как подавать, скажем, манты с бараниной в сметане? В этой главе вашему вниманию предоставлены некоторые рекомендации, касающиеся этих очень важных тонкостей.

Обстановка, в которой человек принимает пищу, имеет большое значение для хорошего ее усвоения и улучшения пищеварения. Светлое, чистое помещение (столовая или кухня), хорошо и со вкусом убранный стол, качественно приготовленная пища, приветливая хозяйка создадут соответствующее настроение и возбудят аппетит и у детей, и у взрослых. А ведь аппетит занимает важнейшее место в сложном процессе пищеварения.

Чтобы пища возбуждала аппетит и лучше усваивалась, надо не только уметь приготовить ее, но и учитывать внешний вид блюда и обстановку, в которой человек вкушает пищу. Вот почему нужно не только для гостей, но и ежедневно, для своей семьи всегда хорошо сервировать стол и подавать еду в привлекательном и вызывающем аппетит виде.

Пельменные советы

Готовые пельмени вынимают шумовкой из воды, складывают в эмалированную посуду и кладут сливочное масло. Когда оно растает, посуду накрывают крышкой и встряхивают пельмени, чтобы каждый окунулся в масло.

Начнем с разговора о сервировке стола: как же следует ее делать? Когда вы приглашаете гостей, помните, что угощение – это не цель их визита, а лишь дополнение к встрече. Тем не менее серьезно отнеситесь к процессу сервировки. Стол сервируют и украшают незадолго до начала обеда, иначе цветы, например, могут завянуть и потерять свою свежесть и аромат, а дети, играя, могут переставить приборы сервировки.

Стол накройте чистой, выглаженной скатертью. Под верхнюю скатерть положите другую, из мягкой ткани – она приглушает шум. Приучайте членов своей семьи, детей и взрослых, оберегать скатерть от пятен и загрязнений.

Стол обязательно украсьте живыми цветами, но в то же время не стоит слишком обильно украшать его, чтобы не загромождать

и не мешать нормальному общению сидящих за столом. Поэтому ставьте цветы в невысоких вазах. На длинный стол по средней линии принято ставить 2—3 вазы. Цветы не должны обладать очень сильным и резким запахом. Вазу с цветами можете заменить вазоном с каким-нибудь красиво цветущим растением. Маленькие букетики диких полевых цветов, например ромашек, васильков, нарциссов, незабудок, а зимой мелкие еловые веточки, красиво разбросанные по столу, придадут по-настоящему праздничный вид ему.

Салфетки, приборы, тарелки требуют соответствующей скатерти, чтобы между ними существовала гармония. Старайтесь ставить приборы, вазы, хрусталь, сервиз в одном стиле, чтобы избежать диссонанса, так как и это может отразиться на вашем настроении и аппетите. Ну и, естественно, позаботьтесь о чистоте своей посуды – почистите и помойте ее до полнейшей прозрачности.

Подавайте еду в одинаковых по величине, форме и рисунку тарелках. Расставьте их на таком расстоянии, чтобы ваши гости не задевали друг друга локтями и не причиняли неудобств соседям. Аккуратно сложенную салфетку положите на тарелку или справа от нее. Если нет салфеток из ткани в тон скатерти, запаситесь бумажными салфетками. Красиво сверните их в виде розетки и вставьте в салфетницу или специальный стакан. Сверните салфетки таким образом, чтобы их можно было легко вынуть, взяв за кончик. Вырабатывайте у детей привычку использовать салфетки во время еды с самого раннего возраста. Это дисциплинирует их, приучает к культурному поведению за столом и помогает содержать в чистоте платье, руки и скатерть.

Справа от тарелки положите нож острием к тарелке, с внешней стороны ножа должна находиться столовая ложка. Слева от тарелки поместите вилку острием кверху. Конечно, вряд ли кому-то придет в голову есть пельмени вилкой и ножом, но это общие рекомендации к сервировке стола. Посередине поставьте молочники с кислым молоком, сметаной или сливками, соусники с различными соусами, специи и тарелки с рубленой зеленью. Как правило, к пельменям хлеб не подается, но на всякий случай найдите место для тарелки с ним.

Со стаканами и рюмками проще. Их расставляют перед тарелкой, но немного правее, в одну линию. Количество и величина стаканов и рюмок зависят от напитков, которые будут предложены. Но в любом случае поставьте на стол возле каждого прибора 2 рюмки – для водки, для вина и по фужеру для воды.

За столом поддерживайте приятные разговоры. Ни в коем случае не следует задевать или обижать кого-либо из

присутствующих. Такие разговоры не приведут ни к чему хорошему: они убивают аппетит, мешают усвоению пищи. Поэтому никогда не заводите за столом разговоров с ребенком о его шалостях и проступках – это может плохо сказаться на его пищеварении, а в конечном итоге и на здоровье.

Суп с пельменями подавайте в глубокой тарелке со сметаной или майонезом (по вкусу), желательно с рубленой зеленью, чтобы оживить внешний вид блюда.

Пельмени с различными густыми соусами подавайте следующим образом: готовый соус разлейте в тарелки, выложите в них пельмени. Желательно из бульона вылавливать пельмени шумовкой, чтобы не испортить бульоном консистенцию соуса.

Интересные факты

Во время Великого поста ни в коем случае нельзя есть пельмени. Истинно верующие строго следуют церковным традициям. Но некоторые гурманы не могут отказать себе в любимых блюдах. И они нашли выход – ведь можно делать и постные пельмени. Процесс их приготовления немного отличается. Для теста нужно брать только муку, воду и немного растительного масла, а начинку лучше всего сделать грибную или овощную.

Манты подавайте в пиалах (по 4—6 на порцию), полейте их кислым молоком, посыпьте черным молотым перцем и рубленой зеленью. Или разложите их на широком плоском блюде и полейте соусом, приготовленным из мясного бульона, смешанного с уксусом, солью, специями и жиром.

Разумеется, всем известен вариант, когда готовые пельмени подаются со сметаной или майонезом. Это классика. А вот если посыпать их тертым сыром или измельченными обжаренными орехами, блюдо приобретет некий экзотический оттенок. Пельмени можете подавать, разложив в тарелки, полив соусом, посыпав измельченной ветчиной и свежей зеленью.

Чтобы правильно подать пельмени по-татарски, вам понадобятся репчатый лук и сметана. Обжарьте лук до золотистого цвета, аккуратно выложите готовые пельмени на тарелку, посыпьте зажаренным на сливочном масле луком и полейте сметаной. К пельменям вы можете отдельно предложить мясной бульон.

Пельмени с начинкой из слегка обжаренных орехов и картофельного пюре подавайте в неглубокой тарелке с топленым маслом или сметаной. Пельмени со сладкой начинкой хороши будут в сметане и сахаре или специальных соусах, с рецептами приготовления которых вы уже ознакомились. Есть такие

пельмени можно как в горячем, так и в холодном виде.

Обычные пельмени по-сибирски принято есть со сметаной или топленым маслом. Однако же некоторые предпочитают к ним острый соус из горчицы, смешанной с уксусом (лучше всего виноградным или яблочным).

Если хотите, чтобы ваши пельмени выглядели в тарелке или на блюде необычно, весело и оригинально, у вас как раз есть повод пофантазировать. Для этого возьмите немного зелени, свежие овощи с грядки, комплект фигурных ножей. Да, и не забудьте прихватить с собой на кухню немного фантазии! А теперь, вооружившись всем необходимым, действуйте.

Выложив пельмени на большое круглое плоское блюдо, полейте их острым соусом, например из баклажанов. Затем посыпьте мелко нарубленной зеленью (не забудьте хорошенько промыть ее – она могла запылиться на грядке!). Далее несколько помидоров, желательно наиболее ровных и идеальных по форме, хорошенько вымойте и при помощи фигурного ножа наделайте из них розочек.

Аккуратно разложите розочки по краям блюда с пельменями. Потом нарежьте тонкими ломтиками во всю длину огурцы и другим фигурным ножом наделайте из них зеленых листочков для розочек. Аккуратно разложите их вокруг помидорных цветов и эту композицию украсьте целыми листочками и веточками свежей зелени, например укропа или петрушки. В серединку каждой розочки можно капнуть чуть-чуть майонеза. И в таком виде смело подавайте блюдо. Теперь ваши пельмени выглядят не только аппетитно, но и оригинально. Гости восхитятся вашим угощением.

Удивите гостей, подав пельмени, запеченные в омлете. Омлет с пельменями подается горячим, в той же сковороде, в которой вы его приготовили. Чтобы не испортить скатерть, сковороду поставьте на красивую фигурную подставку или какую-нибудь изящную салфетку из тугоплавкого материала.

Еще пельмени подают в глубокой пиале в мясном бульоне с мелко натертым или надавленным чесноком. Однако чесночно-мясной бульон можно предложить и в отдельной глубокой посуде – к пельменям со сметаной.

На праздничном столе пельменям требуются большие красивые тарелки. Полейте блюдо каким-нибудь томатным соусом («Краснодарский» или «Императорский») и украсьте каждую порцию небольшими пучочками свежей зелени.

Пельмени с рыбной начинкой лучше подавать на тарелке с широкими плоскими краями, положив на нее горчицу или полив блюдо уксусом, яблочным или виноградным.

Но пельмени не только отдельное блюдо. Если вы придерживаетесь исконно русских традиций, неплохо предложить пельмени на дружеской вечеринке в теплой компании к каким-нибудь крепким спиртным напиткам. Вечер будет выглядеть действительно «по-русски», если в качестве напитка вы отдадите предпочтение водке. В этом случае к пельменям подайте острый томатный соус, горчицу, уксус или майонез.

Но, как говорится, не пельменями едиными жив человек! Если по-прежнему опираться на русские традиции, водка непременно требует соленых овощей (огурцов, помидоров, болгарского перца). Разложите их в вазы или деревянные миски в русском стиле. Расставьте на столе, пельмени несите непременно горячие, на больших тарелках, полив их майонезом или сметаной.

Пельменные советы

При желании готовое блюдо посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа, а также жареным луком. Если вы хотите, чтобы лук, поджаренный на сковороде, приобрел золотисто-желтый цвет и не подгорел, обваляйте его в муке.

Пельмени приобретают весьма приятный вкус, если полить их соевым соусом. Чтобы придать дополнительную пикантность этому блюду, нарежьте лимон и положите по 2—3 дольки на каждую тарелку.

Не считайте, что все наши рекомендации – догма, которой надо непременно следовать. Берите их за основу и в соответствии с обстоятельствами ищите какие-нибудь новые способы подачи пельменей к столу. Это не так сложно придумать, просто подойдите к этому делу творчески.

Глава 15. Кулинарные блюда с использованием пельменей

Рисовый бульон с пельменями

Требуется: 500 г говядины или баранины, морковь, 1/2 стакана риса, 2 яйца, по 1 ст. л. сливочного масла и толченых сухарей, 50 г сыра, 20—25 мясных пельменей, петрушка, репчатый лук.

Способ приготовления. Сварите бульон из мяса, мелко нарезанной моркови, петрушки, репчатого лука. Снимайте пенку и лишний жир во время кипения. Варите на слабом огне. Когда он будет готов, процедите его.

Сварите рис, откиньте его на дуршлаг, слейте воду, переложите рис в блюдо, добавьте сырые яйца, масло, часть натертого сыра, посолите. Хорошо перемешайте полученную массу и положите ее на разогретую с маслом и посыпанную сухарями сковороду. Поверхность риса разровняйте, посыпьте оставшимся сыром, полейте маслом и поставьте в духовку на 15—20 минут. Запекайте на медленном огне. Когда рис будет готов, охладите и нарежьте на кусочки.

Вскипятите воду. В подсоленный кипяток положите пельмени и варите до тех пор, пока они не всплывут. Готовые пельмени выложите на блюдо, добавьте нарезанный на кусочки запеченный рис и залейте ранее приготовленным мясным бульоном.

Картофельный суп с мясными пельменями

Требуется: 6—8 картофелин, морковь, 3 л воды, корень петрушки, головка репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, щепотка перца молотого, 20—25 мясных пельменей, 1 стакан сметаны, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Нарежьте на мелкие кусочки морковь и репчатый лук. Обжарьте овощи в масле до золотистого цвета, положите в воду, добавьте мелко нарезанный корень петрушки. Доведите до кипения, посолите и поперчите. В овощном бульоне варите картофель до мягкости.

Приготовьте омлет. Взбейте яйца с солью, мукой, молоком, влейте в сковороду с разогретым маслом, поджарьте, а затем поставьте в духовку примерно на 2—3 минуты. Готовый омлет нарежьте на кусочки.

В подсоленный кипяток положите пельмени, варите их до готовности. В тарелки разложите омлет, пельмени, залейте бульоном, добавьте сметану, зелень.

Мясные пельмени с овощным супом

Требуется: 400 капусты, по 4 моркови и картофелины, по 1/2 корней петрушки и сельдерея, 100 г зеленого лука, головка репчатого лука, 2 ст. л. жира, 80 г шпика, 2—3 ломтика белого хлеба, 2 л мясного бульона, 3 ст. л. тертого сыра, 1/2 ч. л. сахара, 30 пельменей, соль.

Способ приготовления. Очистите овощи, мелко нарежьте их, посолите, посыпьте сахаром, слегка обжарьте в жире. Залейте мясным бульоном, варите до готовности. Когда овощи будут мягкими, протрите их через сито.

В кипящую подсоленную воду положите пельмени, варите их до готовности. Обжарьте шпик на сковородке. Затем обжарьте с двух сторон ломтики хлеба. Выложите на дно сковороды обжаренный шпик, добавьте обжаренные ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на несколько минут. В готовый суп положите пельмени и подавайте к столу.

Легенды о пельменях

В скандинавских сагах существуют сюжеты такого рода. Путь к легендарному замку Стронхольд, который находится далеко на севере, лежит через ледяную пустыню. Тот, кто доберется до Стронхольда, получит от богов вечную жизнь и будет жить вместе с ними.

И вот отважный Бьорн решил дойти до Стронхольда. Он быстро достиг ледяной пустоши и стремился как можно быстрее пересечь ее. Вдруг внезапно разыгралась буря, закрыла небо, звезды, и Бьорн сбился с пути. Несколько дней он плутал по ледяной пустыне, продрог до костей, сильно проголодался и уже готовился к смерти, как вдруг впереди себя увидел маленькую избушку, в крохотном оконце которой горел огонек. Он постучался в дверь, ему открыла молодая девушка, оказавшаяся доброй волшебницей.

Фея решила помочь Бьорну в достижении его цели, так как увидела, что он чист в помыслах, мужественен и храбр, и дала ему еды, которая представляла собой мясо, завернутое в тесто и запеченное на огне, и указала ему дорогу. Пельмени, обладающие магической силой, всю дорогу поддерживали Бьорна.

Суп крестьянский с мясными пельменями

Требуется: 400 г свежей капусты, репа, морковь, репчатый лук, 2 картофелины, 4 свежих помидора или 3 ст. л. томатной пасты, по 2 ст. л. жира и сметаны, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте морковь и лук на ломтики и обжарьте их в жире. Нашинкуйте свежую капусту и картофель. Обжаренные овощи залейте водой и доведите до кипения. Положите в бульон капусту, когда она станет мягкой, кладите картофель. Варите примерно 20—25 минут. Введите нарезанные помидоры или томатную пасту, варите еще 5—10 минут и посолите.

Сварите пельмени в отдельной кастрюле, положите в тарелки, залейте приготовленным супом, посыпьте зеленью. К столу подайте со сметаной.

Суп грибной с грибными пельменями

Требуется: 400 г грибов, 25—30 грибных пельменей, 1 стакан сметаны, по 1 ст. л. сливочного масла и муки, желток, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте ломтиками свежие грибы, смешайте с мелко нарезанной зеленью петрушки и тушите на сливочном масле, но не до полной готовности. Добавьте перец, поджаренную муку, разведите водой и варите еще примерно 10—15 минут.

В отдельной кастрюле сварите грибные пельмени, выложите в тарелку, залейте бульоном и заправьте яичным желтком. К столу подайте со сметаной или с майонезом.

Суп грибной с куриными пельменями

Требуется: 500—600 г мяса курицы, 25—30 куриных пельменей, 3—4 картофелины, 60—80 г грибов, морковь, репчатый лук, корень петрушки, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 стакан сметаны, зелень, соль.

Способ приготовления. Обжарьте морковь и лук на масле до золотистого цвета. Отварите курицу до полуготовности, нарежьте ее на кусочки и положите в кастрюлю, добавьте нарезанный картофель и вареные грибы. Обжаренные овощи, нарезанный корень петрушки залейте смесью грибного и куриного бульона, поставьте в духовку и оставьте на 30—40 минут.

В кипящую подсоленную воду положите пельмени, варите их до готовности. Шумовкой выложите их в тарелку, залейте супом. К столу подавайте со сметаной и зеленью.

Суп с сыром и мясными пельменями

Требуется: 100 г белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г плавленого сыра, головка репчатого лука, желток, морковь, 25—30 мясных пельменей, зелень петрушки,

Способ приготовления. Нарежьте хлеб на кусочки, обжарьте его со всех сторон на масле. Нашинкуйте морковь и лук, обжарьте их на масле до золотистого цвета. Залейте овощи водой и варите бульон. Незадолго до готовности добавьте обжаренный хлеб и плавленый сыр. Когда сыр полностью растворится, бульон готов. Готовые пельмени выложите на тарелку, залейте их бульоном и положите мелко нарезанную зелень. Можете подавать к столу.

Мясные пельмени с овощами

Требуется: 4 помидора, морковь, луковица, 4 картофелины, 2 ст. л. сметаны, 1 л воды, 20 мясных пельменей.

Способ приготовления. Очистите морковь, лук, картофель, нашинкуйте, залейте горячей водой, доведите до кипения. Варите несколько минут до готовности. Нарежьте на кружочки помидоры, добавьте к овощам, опять доведите до кипения. Сваренные пельмени выложите в тарелку, залейте овощным бульоном, заправьте сметаной и подавайте к столу.

Мясные пельмени с овощами

Требуется: 6—8 помидоров, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сухарей, 20 мясных пельменей, соль, зелень.

Способ приготовления. Разрежьте помидоры на две части, посолите, намажьте взбитыми яйцами, обсыпьте сухарями и обжарить в масле.

В кипящую воду бросьте пельмени, варите до готовности. Шумовкой переложите в тарелки, добавьте обжаренные помидоры, залейте все сметаной и украсьте зеленью.

Пельменные советы

Помните, что пища лучше усваивается, если блюдо доставляет удовольствие своим видом, цветом, запахом. Поэтому позаботьтесь о том, чтобы ваше кушанье имело аппетитный вид.

Пельмени с овощной пастой

Требуется: 100 г сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 4 белых гриба, морковь, 2 ст. л. грибного бульона, 20 мясных или грибных пельменей, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Вымочите грибы в холодной воде, отварите, слегка подсолив и поперчив. Остывшие грибы нарежьте на мелкие кусочки.

В кипящую воду добавьте соль и положите пельмени. Варите их до готовности. Натрите сыр на терке, введите сливочное масло. Очистите морковь, натрите ее на мелкой терке. Положите все продукты в кастрюлю, влейте грибной бульон и хорошенько все разотрите пестиком. Полученную пасту смешайте с мелко нарезанными грибами. Готовые пельмени выложите на тарелку, сверху положите овощную пасту и подавайте к столу.

Грибные пельмени с овощами

Требуется: 6—7 помидоров, 60 г зеленого или репчатого лука, 2 яйца, 2 ст. л. зелени укропа, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, соль, перец, 15—20 грибных пельменей.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры на тонкие кружочки, нашинкуйте репчатый или зеленый лук, все перемешайте, посыпьте солью, перцем, добавьте масло, уксус, вареное яйцо, отваренные грибные пельмени. Можете полить сметаной или майонезом.

Грибные пельмени с салатом

Требуется: 5 помидоров, 3 огурца, 4 яйца, 20—30 г зеленого лука, 100 г сметаны, 15 грибных пельменей, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры, огурцы, яйца и уложите в тарелку. Добавьте сваренные в подсоленном кипятке пельмени. Посолите, поперчите, залейте сметаной и посыпьте зеленью.

Мясные пельмени с сыром

Требуется: 400 г твердого сыра, 2 свежих огурца, 3 зубчика чеснока, 20 мясных пельменей, 3 яйца, 5 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Нарежьте на кусочки огурцы, натрите на терке сыр, добавьте измельченные чеснок, яйца, сваренные в подсоленном кипятке мясные пельмени. Все залейте майонезом и подайте к столу.

Рыбные пельмени в супе

Требуется: 500 г рыбы, морковь, корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, луковица, 2 лавровых листа, 80 г перловой крупы, 2 ст. л. сливочного масла, 25 рыбных пельменей, 1/2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Нашинкуйте морковь, лук обжарьте до золотистого цвета в масле. Из перловой крупы сварите рассыпчатую кашу, при варке добавьте 1 ст. л. сливочного масла.

Рыбу залейте холодной водой и варите до готовности. Введите обжаренные овощи, перловую кашу, доведите до кипения. Сваренные рыбные пельмени выложите в тарелку, залейте готовым супом, положите сметану, зелень и подайте к столу.

Пельмени рыбные с зелеными щами

Требуется: 1 кг рыбы, по 300 г щавеля и шпината, 25 рыбных пельменей, по корню петрушки и сельдерея, лук-порей, по 2 луковицы и моркови, лавровый лист, перец горошком, 50 г зеленого лука, по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, соль, перец молотый, зелень.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте рыбу на порционные куски, головы, хвосты поставьте варить, добавив специи.

Отварите листья щавеля и шпината, протрите вместе с отваром через сито. Нарежьте морковь мелкими кубиками, нашинкуйте репчатый лук. Обжарьте на масле, положите зеленый лук и обжарьте еще 2 минуты.

Порционные куски рыбы посолите, обваляйте в муке и обжарьте до полуготовности. Процедите отвар, где варились головы и хвосты, введите в него пюре из щавеля, шпината и обжаренных овощей. Положите рыбу, соль и варите еще 12 минут.

В отдельной кастрюле сварите рыбные пельмени, выложите их в тарелку и залейте супом. К столу подавайте со сметаной и мелко нарезанным яйцом и зеленью.

Легенды о пельменях

Тот, кто умел готовить разнообразные и вкусные пельмени, у многих народов пользовался большим уважением. Старинная монгольская легенда рассказывает, что одна принцесса никак не могла найти себе мужа. Наконец, она выставила такое условие: она выйдет замуж за того кандидата, который сумеет приготовить самые вкусные пельмени.

Многие претенденты трудились и день, и ночь. И вот настал заключительный день соревнования. Принцесса приступила к дегустации. Пельмени были разные и по вкусу, и по форме, и по аккуратности изготовления. Ее выбор пал на пельмени, приготовленные молодым небогатым ремесленником. Как и обещалось, принцесса вышла за него замуж и никогда об этом не жалела, так как мужчина, умеющий готовить пельмени, никогда не пропадет и найдет выход из любой ситуации.

А пельмени, приготовленные ремесленником, получили название «Принцесса», и они до сих пор популярны в Монголии. Вкус их определяется сочетанием парной свинины и баранины в одинаковой пропорции с добавлением лука, чеснока и молока в

фарш.

Рыбные пельмени в супе-пюре

Требуется: 20—30 рыбных пельменей, 1200 г рыбы, корень петрушки, сельдерей, репчатый лук, лавровый лист, 3 горошины черного перца, по 2 ст. л. сливочного масла и муки, 1/2 стакана сливок или молока.

Способ приготовления. Разделайте и отварите рыбу, добавив соль, петрушку, сельдерей. Из голов, плавников, костей сварите бульон, положив специи. Отварную мягкую рыбу протрите через сито или пропустите через мясорубку, введите обжаренную в масле муку, разведенную бульоном. Все как следует перемешайте и посолите.

Процедите рыбный бульон, положите в него рыбное пюре, поставьте на медленный огонь и прокипятите. Затем влейте в суп молоко или сливки. Отварите рыбные пельмени в подсоленном кипятке. Выложите их в тарелку, залейте готовым супом. Подайте к столу в горячем виде.

Рыбные пельмени, жаренные в сметане

Требуется: 25—30 рыбных пельменей, 2 яйца, 3 ст. л. молотых сухарей, 4 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. маргарина, 100 г сметаны, соль, зелень.

Способ приготовления. Сварите пельмени, но не до готовности, а чтобы они были чуть-чуть мягче. Слегка остудите их, обмажьте яйцами, обваляйте в сухарях. На хорошо разогретой сковороде обжаривайте со всех сторон. Залейте сметаной и жарьте 5 минут. Подавайте к столу, посыпав зеленью.

Рыбные пельмени в сметанном соусе

Требуется: 25—30 рыбных пельменей, луковица, 150 г сметаны, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 лавровых листа, 5 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. рыбного бульона, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Сварите пельмени не до готовности, а чтобы они стали немного мягче. Выложите на тарелку, остудите. Разогрейте масло на сковороде, уложите пельмени. Полейте их сметаной, рыбным бульоном, посыпьте сухарями и поставьте на огонь. Жарьте до готовности. Перенесите их на блюдо, украсьте зеленью и подайте к столу.

Мясные пельмени с капустой

Требуется: 500 г капусты, луковица, 1/2 стакана сметаны, 2—3 ст. л. сливочного масла, 30 мясных пельменей, перец, соль.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту и варите в подсоленной воде примерно 10—15 минут. Нарежьте лук, обжарьте его в масле, смешайте с капустой, добавьте масло, посолите, поперчите. Тушите на медленном огне до готовности.

Отварите в подсоленной кипящей воде пельмени и выложите их на тарелку. Сверху положите готовую капусту, залейте сметаной и подайте к столу.

Мясные пельмени с тушеными грибами

Требуется: 400 г грибов, 25 мясных пельменей, луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 стакан грибного бульона, 200 г сметаны, 6—7 помидоров, зелень, соль.

Способ приготовления. Свежие грибы нарежьте и смешайте с мелко нарезанным репчатым луком, обжарьте в масле. Затем посыпьте мукой, дайте им немного подрумяниться, залейте бульоном и сметаной и тушите.

Нарежьте на ровные кружочки помидоры, часть помидоров добавьте в грибы и продолжайте тушить. Другую часть обжарьте на отдельной сковородке.

Сварите пельмени в кипящей подсоленной воде, выложите их на тарелку. Сверху положите тушеные грибы, украсьте ломтиками помидоров, обжаренных отдельно. Посыпьте зеленью.

Грибные пельмени с овощной запеканкой

Требуется: 400 г грибов, 4—5 помидоров, 2 ст. л. сливочного масла, луковица, 1 ст. л. тертого сыра, 20 грибных пельменей, 5 ст. л. томатной пасты, соль, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте мелко репчатый лук, обжарьте на сковородке до золотистого цвета. Сварите грибы, но не до полной готовности, нарежьте их на кусочки, смешайте с луком и обжаривайте еще минут 10—15, потом заправьте их томатной пастой.

Разрежьте помидоры на две части, обжарьте на сковородке. Выложите грибы на сковородку, положите сверху помидоры, посыпьте сыром и запекайте в духовке.

Сварите пельмени, выложите на тарелку, сверху положите запеканку из овощей и украсьте зеленью. Можете подавать к столу.

Пельменные советы

При варке на пару манты не теряют формы, но у них несколько иной вкус, чем у пельменей, сваренных в воде. Кроме этого, манты получаются более жесткими, и варить их следует более продолжительное время, чем обычные пельмени. Чтобы они сварились быстрее, посолите воду. Таким образом вы повысите температуру пара и ускорите процесс.

Мясные пельмени и овощное рагу

Требуется: 500 г грибов, 5 картофелин, морковь, репа, луковица, 4 ст. л. маргарина, по 3 ст. л. томатной пасты и сметаны, 20—25 мясных пельменей, перец, лавровый лист, 100 г зелени, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Нарежьте грибы и обжарьте их на масле. Отдельно обжаривайте картофель, морковь, репу, лук. Все готовые овощи положите в кастрюлю, посолите и добавьте томатную пасту, стакан кипятка. Продолжайте тушить овощи до готовности.

Сварите пельмени, выложите на тарелку, сверху положите овощное рагу. Полейте сметаной, посыпьте зеленью и подайте к столу.

Грибные пельмени в грибном омлете

Требуется: 350 г свежих грибов, 4 яйца, корень петрушки, 20—25 грибных пельменей, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 5 ст. л. топленого масла, соль, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте грибы и корень петрушки и обжарьте в масле до готовности. Охладите. Добавьте в яичные желтки грибы, муку, посолите. Введите взбитые белки. Вылейте на сковородку с маслом приготовленный омлет, поставьте в духовку и запекайте до готовности, пока омлет не подрумянится и не пропечется.

Сварите грибные пельмени, выложите их на тарелку и сверху положите грибной омлет. Украсьте зеленью и подайте к столу.

Мясные пельмени с картофельным пюре

Требуется: 8 картофелин, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 15—20 мясных пельменей, соль, зелень.

Способ приготовления. Очистите картофель и сварите. Не давая ему остыть, разомните его, посолите, разбавьте горячим молоком, положите масло. Хорошо взбейте массу. Сварите пельмени. Выложите их на тарелку, сверху положите пюре. Украсьте зеленью и подайте к столу.

Грибные пельмени с капустным рагу

Требуется: 800 г капусты, 2 ст. л. кулинарного жира, 2—3 луковицы, по 1 ст. л. растительного масла, риса и тертой брынзы, 4—5 яиц, 25—30 грибных пельменей, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Разберите кочан капусты на листья, удалите кочерыжку, жесткие корешки, отварите капустные листья в подсоленной воде, откиньте на сито.

Обжарьте лук в масле до золотистого цвета. Отварите рис до полуготовности и смешайте с обжаренным луком. Продолжайте жарить примерно 5—7 минут. Снимите с огня, смешайте с одной частью брынзы, с тремя мелко нарезанными крутыми яйцами, солью, перцем и петрушкой. Уложите листья капусты и рисовую массу слоями на смазанный маслом противень так, чтобы последним был слой из капусты. Залейте двумя стаканами горячей воды, двумя яйцами, взбитыми с оставшейся брынзой, и запеките в духовке до корочки. Разрежьте запеканку на кусочки.

Сварите грибные пельмени, выложите их на тарелку. Подавайте с кусочками капустной запеканки.

Рыбные пельмени с рыбным винегретом

Требуется: 300 г рыбы, 250 г картофеля, по 50 г свеклы и моркови, 100 г огурцов, 150 г майонеза, 10—15 рыбных пельменей, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Рыбу отварите в подсоленной воде с перцем и приправами. Охладите. Сварите картофель в «мундире», свеклу, морковь очистите, нарежьте ломтиками. Нашинкуйте соленые огурцы. Разберите вареную рыбу на кусочки, положите в овощи, добавьте майонез, соль.

Сварите пельмени, выложите их в тарелку. Смешайте с приготовленным винегретом, украсьте помидорами, зеленью и подавайте к столу.

Грибные пельмени с фасолью

Требуется: по 2 свеклы и соленых огурца, 250 г фасоли, 3 соленых гриба, 2 ст. л. растительного масла, 10—15 грибных пельменей, 1/2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Замочите фасоль в воде, затем отварите ее. Сварите свеклу в кожуре, очистите, нарежьте, смешайте с вареной фасолью, добавьте нашинкованные вареные грибы, огурцы, растительное масло, соль.

Сварите грибные пельмени, выложите на тарелку, сверху положите винегрет. Полейте сметаной, украсьте зеленью, подавайте к столу.

Грибные пельмени с острым гарниром

Требуется: 350 г грибов, лавровый лист, 2 ст. л. зелени петрушки, 15—20 грибных пельменей, перец, соль, зелень, 3 ст. л. тертого хрена, по 1 стакану сметаны и грибного бульона, соль.

Способ приготовления. Сварите мелко порезанные грибы в подсоленной воде, добавьте лук, зелень. Охладите грибы, полейте бульоном, сметаной, посыпьте зеленью.

Сварите пельмени, положите на тарелку, добавьте гарнир, соус. Украсьте зеленью и подавайте к столу.

Заключение

Вот вы и перевернули последнюю страничку нашей книги. Начиная работу над ней, мы искренне желали дать нашим читателям новые познания в пельменном деле. Надеемся, что теперь вас можно назвать профессионалами как в приготовлении, так и в поедании пельменей. Возможно, вы творчески используете эти рецепты, попутно изобретете что-то свое и тем самым разнообразите свой будничный рацион.

Конечно, сейчас, в эпоху прогресса, многие из нас не желают обременять себя приготовлением пищи. Ведь лучше зайти в любой магазин, где вам предложат готовые и упакованные пельмени. Но, как правило, они не отличаются качеством приготовления и вкус оставляет желать лучшего, да и разнообразием они не отличаются. В основном вам на выбор предоставят мясные пельмени, единственная разница лишь в упаковке и цене.

Но вы, в чьих руках находится эта книга, вряд ли смиритесь с такой едой и обязательно попробуете приготовить что-то свое по нашим рецептам.

Пельмени невкусно есть в одиночку. Смело собирайте своих родственников и друзей за большой стол с ароматными пельменями. Гости приятно удивятся, если вместо простых и привычных пельменей с мясом вы угостите их итальянскими равиолями с сыром или экзотическими пельменями с ананасами или бананами. Сладкие пельмени, приготовленные по рецептам этой книги, придутся по вкусу вашим детям. А вегетарианцы, которые обычно не едят мясных блюд, с удовольствием откушают грибные или овощные пельмени.

Как вы уже знаете, пельмени можно готовить различными способами. Но не ограничивайтесь пельменницами. Хотя это очень просто и удобно, позволяет за короткое время сделать больше, но признайтесь, что слепленные вручную, разнообразной формы намного приятнее есть.

Если у вас есть маленькие дети, вручите им пельменный пистолет. Это будет не только увлекательная игра, но и в последующем послужит основой для самостоятельного ведения домашнего хозяйства, для привлечения к домашнему труду ваших малышей.

Из нашей книги вы узнали множество рецептов соусов к пельменям. В их состав входят различные вкусовые, ароматические, красящие и экстрактивные вещества, которые улучшают вкус, цвет, аромат пельменей и вместе с этим

улучшают их усвояемость, что особенно актуально для здоровья. Но если вы предпочитаете высококалорийную пищу, готовьте соусы, в которые входят жир, сметана, яйца. Соусом вы можете полить пельмени или подать его отдельно, в соуснице, кому как нравится.

И напоследок: благодаря нашей книги вы сможете разнообразить свое меню блюдами с пельменями.

На этой вкусной ноте мы прощаемся с читателями. И пусть эта книга станет вашей настольной, к которой можно всегда будет обратиться в случае затруднения при выборе блюда к праздничному или будничному столу. Мы надеемся, что наша книга найдет практическое применение на вашей кухне, а не будет пылиться на полке. Смело экспериментируйте, дорогие читатели, и пусть вам сопутствует удача.